ГАСТРОНОМЪ

ISSN 0234-2510
9 770234 251004 09003

специально для дам:
птифуры с ягодами,
коктейли с цветами

простая мужская еда
валдиса пельша
и брюса уиллиса

заступаем на пост:
кускус с курагой,
рис с козинаками

40 рецептов марта



рецепт с обложки



Ну вот и снова весна, дорогие наши читатели! Звенят ручьи, орут грачи. Пень туда же – мечтает стать березкой. Девушки думают о легких нарядах и еще более легких блюдах, мужчины – о девушках и блюдах-соблазнах. Дети ни о чем таком не думают, им просто нужны витамины. Мы думаем обо всех – и предлагаем вам изысканный низкокалорийный обед, быстрый витаминный ужин, сытное постное меню, оригинальные закуски из сухофруктов, романтические коктейли и птифуры. А также знакомим вас с очаровательными женщинами-поварами, брутальным Брюсом Уиллисом, милым Валдисом Пельшем, гениальным Ферраном Адриа и веселым Вадимом Дымовым. Зимняя спячка закончилась. Больше жизни!

Печенье в глазури

Что нужно:

- 200 г сливочного масла
- 0,5 стакана сахара
- 1 яйцо
- 1,25 стакана муки
- 10 г разрыхлителя

Для украшения:

- 1 белок
- 3/4 стакана сахарной пудры
- 100 г темного шоколада (75% какао)
- горсть овсяных хлопьев
- пищевые красители
- горсть цукатов

Что делать:

Порубить сливочное масло с мукой, разрыхлителем и сахаром в крошку. Добавить яйцо и замесить тесто. Завернуть тесто в пленку и убрать в холодильник на 30 мин. Разделить тесто на две части, из первой скатать шарики диаметром 2 см, обвалять их в овсяных хлопьях. Вторую часть теста раскатать в пласт толщиной 2 см, формочками вырезать фигурки. Выложить шарики и фигурки из теста на противень, застеленный пергаментом. Выпекать при 180 °C 15–20 мин., остудить. Для глазури смешать яичный белок с сахарной пудрой до консистенции густой сметаны. Шоколад растопить в микроволновке. Часть печенья покрыть белой глазурью и выложить на решетку. Другую часть покрыть шоколадом и тоже поместить на решетку. Дать застыть шоколаду и глазури. Оставшуюся часть глазури смешать с красителями. При помощи кондитерского мешка с фигурными насадками украсить глазированное печенье, середину посыпать измельченными цукатами.

группа тестирования рецептов



Эльжбета Монкевич
журналист, Москва



Ирина Оверченко
заместитель заведующего аптекой, Москва



Екатерина Нечаева
риэлтор, Москва

экспертный совет номера



Алексей Айзен
шеф-повар гастропаба «Простые вещи»



Елена Нестерова
шеф-кондитер отеля Baltschug Kempinski Moscow



Влад Ерусланов
су-шеф «Swissotel Красные Холмы Москва»

ежемесячный журнал

ГАСТРОНОМЪ

№03 (86), март 2009

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2,
тел./факс: 725-1070,
www.gastronom.ru, e-mail: mail@phbp.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина

Редакция:
главный редактор Андрей Захарин
главный художник Екатерина Егорова
заместитель главного редактора Марианна Орлинкова
ответственный секретарь Александр Стариков
выпускающий редактор Татьяна Олефиренко
бильдредактор-стилист Екатерина Овсепян
редактор Анна Туревская
отдел рецептов Александр Ильин (редактор), Илья Жданов, Денис Крупеня (повара-консультанты)
обозреватели Влад Васюхин, Ольга Захарова
дизайнеры Юлия Козлова, Ольга Малышева, Алексей Клак
фотограф Игорь Савкин
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
Над номером работали: Екатерина Алексеева, Дмитрий Байрак, Мария Балашова, Мария Белицкая, Нина Борисова, Владислав Волков, Анатолий Горяинов, Дмитрий Жаров, Елена Кузнецова, Тимур Лисневский, Елена Лихачева, Екатерина Моргунова, Денис Руденко, Сергей Синельников, Элеонора Скоулз, Ирина Тараторина, Александр Тиванов, Марина Титова, Мария Тумаркина, Анна Шапкина, Александра Шевелева, FOTOBANK, EAST NEWS, PERSONASTARS

исполнительный директор Ольга Ткалич
директор по рекламе ООО «Бонниер Пабликейшенз» Марина Мамина
Отдел рекламы: Светлана Ардаева, Ольга Козырева, Елена Кузьмичева, Елена Матвеева, Жанна Русакова (заместитель директора), тел.: 725-1070
Руководитель отдела спецпроектов Лариса Машталер
Отдел маркетинга: Эля Нагаева (директор), Зоя Галишникова, Надежда Лыжникова
Распространение: Сергей Татаркин (директор), Григорий Евтушенко (заместитель директора), Андрей Телингатер, Александр Шалимов, Наталия Писклина, Екатерина Колесникова, Татьяна Катрач тел. (495) 725-1070
Подписка Нина Малинина, Марина Шумилова, тел. (495) 792-5562
Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев
Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс», тел.: 795-0295
Сканирование и обработка иллюстраций: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Любовь Попова, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела), Олег Шифрин
Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 172 560 Цена свободная
Автор макета: Михаил Аникст
Обложка: Екатерина Моргунова

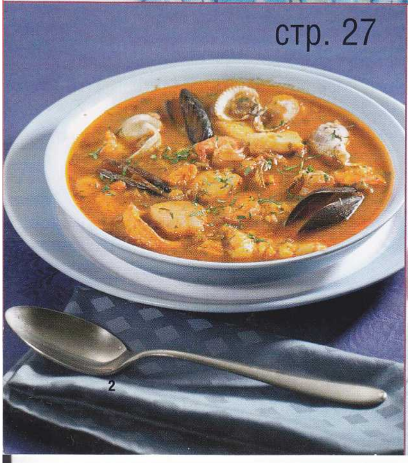
Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ №ФС77-32209 от 09.06.2008 г.



март 2009

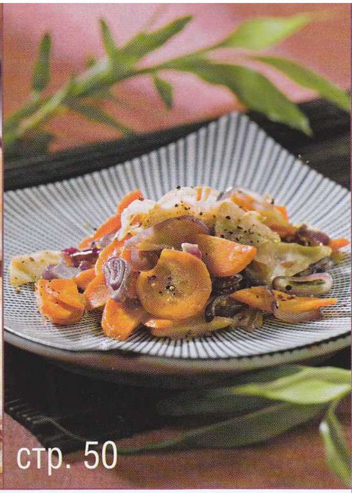
содержание













стиль жизни

гид потребителя

условные обозначения

- – тема с обложки
- – блюда, которые подходят для детей
- – рецепты блюд быстрого приготовления
- – блюда, которые легко готовить
- – мнение группы тестирования рецептов
- – блюда, которые можно замораживать
- – диетическое питание
- – блюда, которые можно готовить в микроволновке
- – рецепты для опытных кулинаров
- – полезные советы

Лучшие рецепты







Химики и лирики

У самых талантливых поваров мира есть традиция: каждый год в середине января они едут в Мадрид. И там, на международном гастрономическом конгрессе MADRID FUSION, демонстрируют все, что удалось придумать за прошедшие двенадцать месяцев

У журналистов и винных критиков, авторов ресторанных колонок и кулинарных книг тоже есть традиция: они собираются на «Мадрид Фьюжн», чтобы узнать, что делают великие шеф-повара, попробовать и увидеть все своими глазами. В конгресс-холлах ведутся дебаты о будущем мировой гастрономии, в выставочных залах проходят дегустации, на сцене нон-стоп продолжаются кулинарные сессии. В этом году за четыре дня работы форума главный редактор «Гастронома» успел выпить 20 бокалов вина, которое, несмотря на кризис, щедро разливали испанцы, съесть килограмм хамона, попробовать пять жидких закусок-тапас в колбах и «дух кока-колы» (воздушная пена, оставлявшая на языке едва ощутимый привкус напитка), поскучать на дискуссии о судьбе молекулярной кухни. И, главное, посетить 40 мастер-классов: все-таки новые технологии на «Мадрид Фьюжн» – в центре внимания.

Запахи, звуки, цвета и вкусы

Сегодня повара продолжают задаваться вопросом, как достичь идеального аромата. И у каждого есть свой ответ. Итальянец Инеко Ача, например, выделяет концентрированный запах, используя ультразвук. При помощи специального устройства всего за 40 минут он может создать любой аромат – шампанского, устриц, горного луга... Допустим, вы хотите дичь. Вам подают блюдо с олениной, накрытое колпаком. Официант поднимает колпак – и вы переноситесь в осенний лес, наполненный запахами прелых листьев, сосновых иголок, белых грибов. Благодаря «ультразвуковому» аромату овощи будут пахнуть так, будто их только что сорвали с грядки, вареное мясо покажется пожаренным на гриле, а когда вам принесут вишневый пирог, вас окутает легкий туман цветущего сада... Дело зюскиндовского Парфюмера продолжает и сицилиец Коррадо Ассена: для нового продукта «Аромат розы» он смешал в пробирке запахи 12 лучших сортов лично им выращенных цветов, и полученный дистиллят можно считать квинтэссенцией розы – аромат практически идеален.

Впрочем, последние технологии позволяют не мучиться и купить готовый концентрат запаха практически чего угодно. На стенде компании Sosa, специализирующейся на продуктах для современной гастрономии, стояли сотни баночек с различными запахами. А помимо них – виски и другой алкоголь в виде пасты, сыры и молочные продукты в виде порошков, пастообразное тирамису, замороженные сухофрукты, цветы в виде кристаллов и вещества для изменения текстуры продуктов – сферификации, желирования, эмульгирования. С таким набором даже дома можно приготовить икру из клубники, жидкие равиоли из тыквы или спагетти из рокфора.

Вкус блюда легко изменить и при помощи цвета, считает дочь знаменитого баскского повара Хуана Марии Арзака Елена Арзак. Используя натуральные ингредиенты и хорошее знание химии, она придает продукту новую окраску. Для чего? Чтобы сделать его более жизнерадостным и более желанным.

Среди тенденций последнего года – растущая популярность гастробаров, ресторанчиков, где еду подают быстро и маленькими порциями. Кризис здесь уже ни при чем, просто у современного человека нет времени на долгие обеды. Гастробар идеален для деловых встреч – моментально обсудили проблему, поели, и – назад, в офис. При этом речь идет не о закусках, а о полноценных блюдах, только маленьких. В Испании подобные заведения вырастают на базе традиционных тапас-баров: формат остается таким же, но вместо привычных пинчос и бандерильяс здесь подают авангардные мини-блюда.

Бедность – не порок

Создатели высокой кухни тоже вынуждены считаться с экономической ситуацией в мире. О влиянии кризиса на гастрономию заговорили в первый же день работы форума, и в результате в Мадриде даже родился новый кулинарный термин – «бюджетная высокая кухня». Оказалось, для настоящего повара кризис – лишь стимул для творчества. Стамбульский повар Муса Дагдеверен считает, что креативная кухня – это кухня бедняков, которым каждый раз нужно изобретать новые рецепты из одних и тех же продуктов, а порой и вовсе варить кашу из топора. У Мусы всегда получались оригинальные блюда из недорогих ингредиентов, и теперь это как никогда актуально.

Шведский повар Петер Нильсон ратует за безотходное производство: он провел мастер-класс по приготовлению аппетитного блюда практически из одной цветной капусты, зато использовал не только соцветия, но и кочерыжку и листья. А еще Нильсон любит сено: например, поджигает его и высыпает золу на запеченные овощи, чтобы они получились «с дымком».

Энрике Оливера из Мехико работает с традиционными мексиканскими продуктами, которые в массе своей недороги, но готовит их с юмором и подростковым задором. Всем известное гуакамоле, к примеру, он посыпает пеплом перца чили, придавая привычной закуске иной вид и вкус. Молодой шеф из Мадрида Пако Рон уверен, что кризис может дать новую жизнь старым идеям, особенно если их творчески переработать. В рецептах Пако часто оказываются дешевые составляющие: картошка, кукуруза, каштаны, капуста – но в его руках они превращаются в авангардные блюда. Вот, например, строка из меню: картошка в кляре с ракушками под чесночно-петрушечным соусом – необычно и вкусно, и в Испании это стоит два евро.

Мировую элиту ресторанного бизнеса кризис пока не затронул, и звездные шефы позволили себе порассуждать о пользе финансовых потрясений. Например, именитый каталонец Ферран Адриа заявил, что экономический спад поможет отфильтровать креативных поваров от тысяч посредственностей, просто копирующих идеи своих коллег и продающих их по заоблачным ценам. А британец Хестон Блюменталь апеллировал к общечеловеческим ценностям: «Благодаря кризису люди станут больше времени проводить на кухне со своей семьей».

Достижения науки – в массы

Но вернемся к новым технологиям. Слышали ли вы о гарнире к морепродуктам, приготовленном из планктона? И я не слышал, пока испанский повар Анхель Леон не представил его мадридской публике. Шеф настолько уверен в успехе своего изобретения сам и настолько убедил в нем других, что компания Algae Mare уже начала выпускать планктон для простых потребителей, упакованный в баночки. Так что у нас с вами есть шанс.

На стенде братьев Адриа – Феррана и Альберто – красовались другие емкости: «набор юного химика», с помощью которого теоретически можно самим приготовить блюда молекулярной кухни, и выставленные в ряд банки с лиофилизированными ягодами и фруктами. «Лиоманго», «лиоперсик» и прочие – это особым способом высушенные продукты: сначала замороженные, а затем помещенные в вакуумную камеру. Благодаря такой непростой процедуре выглядят они точь-в-точь как свежие – сохраняют свой цвет, вкус, аромат и все полезные свойства, долго хранятся, а есть их или готовить с ними можно сразу – надо лишь чуть-чуть их увлажнить. Лиофилизацию, кстати, применяют для получения сухой плазмы донорской крови и при трансплантации органов. А теперь эта технология пришла и в мир высокой кухни.

Андрей Захарин

Благодарим туристический офис посольства Испании и авиакомпанию Iberia за отлично организованную поездку

Ресторанные новости

Шеф-повар **ресторана The Apartment** (Саввинская наб., 21) Александр Саблуков ввел раздел «Сибирская кухня». Правда, продукты для этих рецептов используются в основном европейские. В меню – рубленый бифштекс с овечьим сыром (1100 руб.), кролик в сметане (980 руб.) и масляная рыба с печеными овощами (920 руб.). Спецпредложение от шефа – запеченный ягненок с овощами-гриль и кускусом (5900 руб.).

С 21 февраля по 20 марта **в фиш-хаусах «Филимонова и Янкель»** пройдет фестиваль «Фишнес». Каждое из блюд сопровождает аннотация, в которой объяснено, почему оно поможет обедающим стать здоровыми и стройными. Например: «Салат с угрем для здоровья сердца и молодости кожи» (490 руб.), «Салат с морепродуктами для идеальной фигуры» (510 руб.), «Морские гребешки для энергии и мужской силы» (610 руб.). То, что нужно в начале весны.

Питер Шпеккерт, шеф-повар **Prado Café** (Славянская пл., 2), решил, что спецменю для влюбленных будет действовать не один день в феврале, а до конца марта. Для начала ужина он советует корн-салат с креветками (810 руб.). Затем непременный афродизиак – устрицы (190–220 руб.). Выбор горячего следует сделать между ягненком конфи (890 руб.) и филе-миньоном (980 руб.). И в завершение – десерт с карамелизированными яблоками и мороженым (380 руб.), без него романтический вечер не может быть полным.

В сети **ресторанов «Пилзнер. Чешская пивная»** ввели новое «СУПер-предложение – чешские полевки». «Полевки» (polevky) – чешские супы, которые варятся на основе бульона и загущаются мучной заправкой, предварительно обжаренной. Новое суповое меню включает 7 позиций. Есть и мясная категория, и рыбный «отдел», и овощной «ряд». Цена – 165–230 руб.

Находка месяца



Из инструкции к недавно приобретенным керамическим ножам Samura мы узнали много нового. Например, что по шкале твердости Мооса циркониевая керамика – второй по твердости материал после алмаза. Для сравнения: у стали по этой шкале оценка 6,2, а у циркониевой керамики – 8,2. Поэтому керамический нож будет резать без заточки годами, на нем не будет царапин, и при этом он ощутимо легче стального. Кроме того, оказалось, что для ножей Samura есть только три «но». Ими нельзя резать на фарфоре, они не подходят для костей и замороженных продуктов. Зато фрукты, овощи, филе рыбы, птицы, мяса, зелень и хлеб поддаются им безоговорочно. Цена ножей от 1650 руб., купить их можно в одноименном магазине недалеко от метро «Тушинская».



Ношу с собой

Португальский дизайнер Ана Кардим придумала элегантный способ избавления от очень мелких бытовых отходов. Она сконструировала крошечные «ведра» для мусора Garbage Pin, которые задумывались как серебряные украшения. К лацкану пиджака крепится стильное кольцо строгой формы, в него вставляется микроскопический полиэтиленовый пакет, в который и предлагается выбрасывать несколько граммов мусора. Обладатель этого необычного украшения как бы заявляет о том, что мусорить – это не модно.

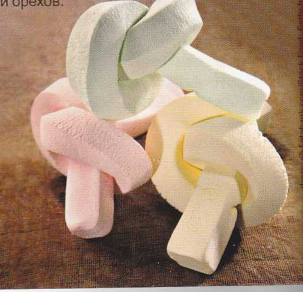
Агенты влияния

На международном гастрономическом конгрессе «Мадрид Фьюжн 2009» были названы самые влиятельные шеф-повара последнего десятилетия. Вот их имена: Ален Дюкасс, Ферран Адриа, Хестон Блюменталь, Хуан Мария Арзак, Мишель Бра, Пьер Ганьер, Нобу, Чарли Троттер, Пьер Эрмэ, Томас Келлер и Галтьеро Маркези. Эти люди были выбраны путем опроса ведущих испанских журналистов, ресторанных критиков и поваров.



Сладкая история

В подмосковной Коломне, в доме купцов Сурановых, открылся музей «Коломенская пастила. История со вкусом». Музейная коллекция рассказывает о производстве пастилы, которая в XVIII–XIX веках была символом города. Ей посвятил свой рассказ «Коломенская пастила» Борис Пильняк. Тогда это лакомство делали из взбитого яблочного пюре, сахара, меда, ягод и орехов.



Ресторанные новости

«С любовью к вашему кошельку» – вот новый девиз **стейк-хаусов «Торро Гриль»**. Во всех ресторанах сети введено специальное антикризисное меню. Главное предложение – это ассорти-гриль: колбаски, свиные ребра, стейк из говядины, ягненок и курица. Цена зависит от объема: на компанию из 4–6 человек – 2600 руб. (включая бутылку вина), а на 6–8 человек – 3800 руб. Кроме того в новом меню: «Цезарь» с курицей (290 руб.), дорада на гриле (690 руб.), итальянские свиные колбаски (390 руб.). В винной карте ресторана также есть приятные по цене и приличные по качеству позиции: от 490 до 550 руб. за бутылку.

Новый проект Аркадия Новикова **«Гусятникоff»** (ул. Солженицына, 2а) – это масштабный комплекс, который объединил ресторан с традиционной русской кухней, ночной клуб для избранных и караоке-бар. «Гусятникоff» занимает несколько зданий городской усадьбы XVIII–XIX веков, старинный антураж которой бережно вписан в современный проект. В ресторане оборудованы бильярдная, восточная курительная, апартаменты для чинных ужинов, винотека, библиотека, парадная зала, отдельные кабинеты. Еда от шеф-повара Марины Карпуленко русская, традиционная, основательная.

Загородный, очень домашний **ресторан «Ветерок»** (Рублево-Успенское ш., Горки-2), ранее принимавший гостей только в летнее время, теперь может вместить 250 посетителей в зимнем особняке. Новое пространство выдержано в стиле альпийского шале с непременным внутренним двориком, огромным камином, массивными дубовыми столами, обивкой из кожи и деталями из необтесанного камня. Обновленное меню шеф-повар Руслан Муталиев построил на баранине, телятине и ягнятине, готовит которых на вертеле, на мангале и в дровяной печи. Также почетное место отведено рыбе и дичи.

@ Сайт месяца mariana-aga.livejournal.com

Людмила живет в Торонто и больше года ведет дневник mariana-aga.livejournal.com. Знакомство с текстами, рецептами и фотографиями, которые представлены на его страницах, обязательны для всех домашних хлебопеков. Не секрет, что найти четкую и правдивую рецептуру на просторах Интернета сложно. Здесь же что ни рецепт – счастливая находка. Причем о батонах, сухарях и сухариках, караваях, кренделях, сдобе, рогаликах, плетенках, лепешках, пшеничном и ржаном хлебе можно прочитать на русском языке (обычно подобные ресурсы принадлежат французам, итальянцам или американцам). Каждый пост в этом вкусном «живом журнале» – не только рецепт и фотографии, но и внятная, подробная и толковая статья о разных видах хлеба (история, ГОСТы, особенности приготовления).



Золотой дубль

Победителем конкурса «Золотой Бокюз» (Bocuse d'Or) в этом году вновь стал норвежец Гейр Скейе. Престижный конкурс, названный именем знаменитого французского повара Поля Бокюза, проводится раз в два года. Победитель получает золотую статуэтку, 20 000 евро и всемирную славу. Гейр Скейе работает шеф-поваром ресторана Mathuset Solvold в норвежском городе Сандефьорде.



Когда я ем, я – пешеход

Английским водителям, которые едят за рулем, теперь грозит штраф в 60 фунтов стерлингов. На эту сумму в Лондоне можно пообедать в приличном ресторане или раз восемь-десять перекусить на улице. Британская дорожная полиция считает, что большинство дорожных происшествий случается, когда автомобилисты отвлекаются на еду, разговоры по телефону и с пассажирами, чтение карт и громкую музыку.

Получили по заслугам

В конце января в клубе «Рай» в очередной раз награждали лучшие московские рестораны, бары и кофейни – победителей премии «Меню и Счет 2008», учрежденной журналом «Тайм Аут Москва». Вот итоги: лучший ресторан 2008 года – Jeroboam, лучший дизайн – в марокканском ресторане «Кетама», в номинации «Лучшее демократическое заведение со средним счетом 30 у. е.» победил «Япоша» на Тверской. Самым демократичным баром признана «Квартира 44», а самым элегантным – O2 Lounge. Лучшая кофейня-кондитерская в нашем городе – Starbucks, а лучшие булочки и пирожки продают в булочных-пекарнях «Волконский хлеб».



И корове приятно

Если у коровы есть имя, она дает на 258 литров молока в год больше, чем ее безымянная сестра. Таковы результаты исследования молочных ферм Великобритании. Ученые объясняют, что коровы чувствуют себя более счастливыми и спокойными, когда к ним относятся по-человечески. Большинство держателей коров знали эту простую истину и без ученых, однако впервые их догадка получила научное подтверждение.

Легенда ушла с молотка

Обстановка легендарного лондонского клуба Café Royal, среди завсегдатаев которого были Оскар Уальд, принцесса Диана и Маргарет Тэтчер, распродана на аукционе. За 100 предметов интерьера, среди которых люстра, сервировочная тележка, дубовые бочонки, картины, боксерский ринг, удалось выручить 220 фунтов стерлингов. Café Royal, основанное в 1865 году, было любимым местом английского высшего общества. Так, известный шеф-повар Гордон Рамзи в 1996 году устроил здесь свою свадьбу. Однако в конце прошлого года клуб был закрыт. Теперь на его месте появится пятизвездочный отель.

Библиотека гастронома



В издательстве гастрономической литературы «Чернов и Ко» вышла новая серия переводных книг «Уроки кулинарии». Первыми стали «Лучшие рецепты Поля Бокюза» (112 стр.) и «3 шоколада» (120 стр.). Готовятся к печати «Суси» и «Рецепты из скороварки». В любой из книг вы найдете доступные рецепты с фотографиями пошагового приготовления, пояснениями и секретами известных шеф-поваров. Оригинальная серия была создана в издательстве одного из лучших поваров современности Алена Дюкасса – Les Éditions Culinaires. Купить эти книги по издательским ценам можно непосредственно в издательстве «Чернов и К°».

Компьютер вместо микроволновки

Инженеры японской компании Thanko придумали, как сохранить блюда, принесенные из дома, теплыми до обеденного перерыва. Они изобрели специальное устройство, которое работает от USB-порта любого компьютера, – USB Lunchbox. Еда в пластиковой коробке помещается в Lunchbox, а в нем постоянно поддерживается температура 60 градусов Цельсия.





«Я готов уйти под воду»

Шоумен, дайвер, парашютист и главный латыш российского телевидения Валдис Пельш назначил встречу в японском ресторане неподалеку от ЦПКиО, где в рабочий полдень мы, не торопясь, ели суши...

– Мы здесь не случайно? У тебя хорошие отношения с японской кухней вообще или именно с этим заведением?
– У меня хорошие отношения с хорошей японской кухней, а с плохой – плохие. Во-первых, до этого ресторана я могу дойти пешком. Во-вторых, здесь такая тихая, спокойная обстановка. Ну и как один из лучших кулинаров России, потому что я единственный, кто снимался семь раз в программе «Смак», я воздаю должное гастрономическим изыскам, которые в изобилии присутствуют здесь. Но если бы этот ресторан находился несколько дальше, чем удобно мне, то мы встречались бы в другом месте.

– И тогда что это могло бы быть?
– «Фреско», «Ле Паризьен», «Семифреддо», «Эль Гаучо».

– Судя по списку, ты всеяден! Что тогда для тебя важно в ресторане?
– Качество продукта. Если бы я создавал такой идеальный ресторан мировой кухни, там было бы 50–60 горячих блюд, которые являются бестселлерами на протяжении многих лет. Шашлык – он и есть шашлык, суши – это суши. В принципе, в любом ресторане – русском, итальянском, японском – ты ищешь то, что давно знаешь и любишь. И скорее всего именно это и заказываешь, изредка экспериментируя или позволяя себе что-то особенное. Например, иногда можно съесть омара или лобстера. Но это не еда на каждый день. Я и во французской, и в итальянской, и в русской кухне всегда найду то, что съем в любой сезон и с удовольствием.

– Ты бы мог создать такой ресторан?
– Нет, потому что каждый должен заниматься тем, чем умеет. Через идею «А давайте сделаем свой ресторан, это будет наш клуб, мы будем собираться, петь наши песни, приглашать друзей плюс это будет приносить деньги!» проходили многие известные люди, но это – иллюзия и обман! Ничего не выйдет, левой ногой ресторан не сделаешь. Меня бог миловал от таких телодвижений.

– А быть вывеской, лицом заведения?

– Бессмысленно. В 90-е годы Наталья Ветлицкая была вывеской клуба-ресторана «Сохо-Пилот», все знали, что денег ей не заплатили: у нее просто была там скидка 100%. То есть еда бесплатно. Сейчас за еду никто не работает. Эта тема канула в лету вместе с круизным бизнесом, когда артистов приглашали поехать в круиз бесплатно, надо было за это дать несколько концертов. Сегодня востребованный артист зарабатывает в Москве за это время несоизмеримо больше, и теперь он сам поедет в любой круиз и кого хочешь пригласит. И плевал он на устроителей и их халяву!

– Близкая тебе по факту рождения латышская кухня где-нибудь в Москве представлена?

– Нет. Может быть только в посольстве Латвии. Когда они устраивают приемы, то балуют гостей специалитетами. Но, естественно, не могут во всей красе представить латышскую кухню, а ведь в ней есть блюда, без сомнения заслуживающие внимания. Например, хлебный суп – вещь стоящая. И очень обидно, что здесь его совсем не знают. Еще я с детства люблю тушеные почки с солеными огурцами и картофельным пюре. А копченая рыба? Она у нас самая вкусная!

– Но ее, кажется, сегодня в Латвии днем с огнем не сыщешь! Я провела в Юрмале почти месяц, и местную копченую рыбу нам удалось купить всего один раз. Экономический кризис?

– Это ни о чем не говорит! Ты часто видишь, чтобы по Москве людей катали на тройках с бубенцами? Это экзотика. Поезжайте на Рижский рынок – все там есть. Экономические проблемы в Прибалтике начались, конечно, раньше, чем в России. Но мне кажется, что кризисы никогда особенно не влияли на возможность найти тот или иной продукт. Надо просто знать места.

– Ты привозил из-за границы какие-то особенные экстремальные кулинарные впечатления?

– Я не считаю саранчу, крокодила или собачатину экстримом. Мы же едим, допустим, перепелок и не комплексуем, а где-то перепелки не водятся, зато есть крокодилы. Почему бы не съесть из него бифштекс? Так же и с антилопами или страусами.

– Но собака-то – друг человека. Как-то жалко...

– Если собака – друг, она всем поделится с человеком, в том числе своим мясом. Я его ел. Ничего особенного, похоже на телятину, только с мелкими костями, как у курицы. Не могу сказать, что это было как-то чудовищно отвратительно. Ну съел и съел.

С точки зрения европейцев участь собак, выращиваемых на убой, конечно, ужасна. Но в некоторых азиатских странах это все лишь часть культуры, раздел кулинарии. А в какой-нибудь Полинезии люди питаются такими же продуктами, как и мы. Только, может быть, сорта рыбы у них другие. Например, там водится махи-махи – украшение местного стола. Она достаточно дорогая и ужасно вкусная. У нас бы стоила запредельно дорого, поэтому, наверное, тут ее и нет. Зато в наших супермаркетах встречается рыба-попугай – выглядит красиво, но я бы никому не рекомендовал ее есть. Рыбаки считают ее сорной. По ночам эта подводная пташка прячется в кораллах и вся покрывается ядовитой слизью! Да и вообще рыба, питающаяся кораллами, не может быть вкусной. Вот хищная морская – тунец, дорада – другое дело. Она сама питается рыбой, и это правильно. Так что неисповедимы пути попадания разных продуктов на столы россиян.

– Тебе приходится самому себе что-то готовить?

– В принципе, нет. Только если есть крайняя необходимость: захотел есть, дома пусто, а в ресторан ехать лень, вышел, купил какой-нибудь баранины, сварил, зеленый горошек на пару приготовил – на тарелку и съел. Эх, хорошо! Готовить я не люблю, хотя умею.

– А друзей угощать?

– Это нужно уметь делать искренне и с удовольствием. Как Андрей Макаревич, например. Или искать другие формы – соучаствовать в угощении. Помню, несколько лет назад в Ялте мы ныряли с Макаревичем и одним нашим товарищем. Мы ходили на рынок, и у нас было совершенно четкое распределение обязанностей: Макаревич тыкал пальцем в то, что надо купить, товарищ расплачивался, а я носил сумки. Всем это нравилось. Потом Андрей Вадимыч колдовал над приготовлением, а мы, как могли, участвовали. Допустим, когда готовят плов, то на закладке риса всем надо выпивать, и мы с удовольствием помогали в этом Андрею, без нас бы он не справился!

Почки с солеными огурцами и грибным соусом

4–6 порций

Что нужно:

1 кг телячьих почек
3 средних соленых огурца
1/3 стакана огуречного рассола
30 г сушеных белых грибов
2 большие луковицы
3 ст. л. топленого масла
1 ст. л. сливочного масла
200 г жирной сметаны
2 ст. л. муки
соль

Что делать:

Грибы замочить в 3 стаканах горячей воды на 30 мин., затем промыть, настой процедить через марлю. Вернуть грибы в настой, довести до кипения, варить 30 мин., вынуть и мелко нарезать. Бульон держать теплым. Почки очистить от пленки, разрезать пополам, удалить протоки и жир. Нарезать почки ломтиками толщиной 1,5 см, залить кипятком на 5 мин. Откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, обсушить. Огурцы очистить от кожуры, мякоть разрезать вдоль пополам (если семена крупные, их тоже удалить), нарезать тонкими ломтиками. Лук измельчить, обжарить на небольшом огне в разогретом топленом масле, помешивая, до золотистого цвета, 15 мин. Снять с огня, половину лука с маслом переложить в другую сковороду, добавить грибы и сливочное масло, готовить на среднем огне 5 мин., посыпать мукой, перемешать, уменьшить огонь, готовить 2 мин. Влить понемногу бульон, мешая, чтобы не было комков. Посолить по вкусу, готовить до загустения, помешивая, 7–10 мин. Сковороду с оставшимся луком разогреть, положить почки, обжарить на сильном огне, помешивая, 2–3 мин. Добавить рассол, огурцы и сметану, готовить 5 мин., при желании посолить. Подавать с картофельным пюре, грибным соусом и зеленью.



– Что творится на твоей телевизионной кухне?

– Мы сейчас заканчиваем технический период «Розыгрышей», четыре выпуска, будет студийная часть сниматься. Еще делаем новый игровой проект, о котором пока рассказывать нельзя. Хотя он готовится к запуску, но об эфире еще рано говорить.

– Зрители давно не видели на экране тебя самого...

– По-моему, глупо влезать в какой-то проходной формат только ради того, чтоб ты мог сказать своим знакомым: «Смотрите меня завтра по телевизору». Мой небольшой телевизионный опыт подсказывает, что на один хороший проект приходится пять плохих. И за прошедший год никаких особенно удачных продуктов я не видел. Из телеигр, а я все-таки тяготею к развлекательному телевидению, я могу назвать один неудачный формат – «Магия десяти», достаточно посредственный – «Можешь? Спой!», чудовищный – «Золотая утка» со Стиллавиным. В общем, мы переживаем явный кризис игрового, развлекательного телевидения.

– Что будешь делать, если кризис, не дай бог, ударит по тебе?

– Я всегда готов уйти под воду! Вполне могу работать дайв-мастером: возьму снаряжение и свалю в хороший дайв-центр. Еще я теперь кандидат в мастера спорта по прыжкам с парашютом. Пошел бы в тандем-мастера. Одно плохо: холодно у нас, в России, зимой прыгать! Так что все-таки выберу дайвинг!

Екатерина Алексеева

Искусство изящных

Когда в начале весны подружки собираются вместе поужинать, на столе – ввиду предстоящего сезона бикини – обычно оказывается пара салатов с кефирной заправкой и большой чайник зеленого чая. А как хочется чем-нибудь разнообразить список, не теряя при этом изящества!

Горшочек, вари!

В последнее время у нас очень популярно фондю. В какой магазин ни зайди – всюду десятки фондюшниц. Но сырное фондю, как, впрочем, и масляно-мясное, диетической едой может назвать только человек, ежедневно питающийся фаст-фудом. Однако тот же волшебный горшочек (толстостенная кастрюлька для фондю), поставленный на столе на более мощный, чем греющая свечка, источник тепла, может обеспечить вашу девичью компанию фантастической едой. Имя ей, извините, сукияки. Вряд ли вам удастся сделать это блюдо точно таким же, каким его дома едят японцы, но все же.

Во-первых, вам понадобится мясо. Очень качественное. Японцы используют специальное мраморное для сукияки, с жирком – не самые дорогие отрубы, но и вовсе не дешевые. Но мы будем экономить. Поэтому – говяжья вырезка и маленький кусочек говяжьего жира. Покупайте из расчета примерно 100 г на человека. Кроме того, купите твердого тофу, свежих грибов шиитаке, лука-порея, китайской капусты и зеленых листовых овощей: шпинат, пакчой, мангольд… И лапши – лучше всего удон и ширатаки. А еще саке, мирин и соевый соус. Мясо нужно нарезать ломтиками, очень тонко. Овощи и грибы – произвольно, но не очень крупно. Если горелка достаточно сильная, готовьте все прямо на столе, в фондюшнице. Если нет – начинайте на плите в сковородке, а потом перелейте.

Вытапливаете немного говяжьего жира, всыпаете 2–3 столовые ложки сахара, перемешиваете. Вливаете 1,5 стакана кипятка, полстакана соевого соуса и по четверти стакана саке и мирина. Как вскипит, кладете мясо – около четверти всего объема. Варите пару минут и начинаете закладывать овощи. Сначала порей, потом капусту, потом листья. Затем грибы и тофу. По мере того как готовятся овощи, первые кусочки мяса нужно вынимать (палочками) и съедать, подкладывая новые. А потом та же судьба должна постигнуть и овощи с тофу. В середине процесса кладите лапшу. В общем, нужно осуществлять круговорот еды в фондюшнице. Если жидкости мало, подлейте воды и соевого соуса. Ах да! В качестве соуса для обмакивания мяса и овощей из сукияки японцы используют желток сырого яйца. Очень свежего японского яйца. Вкусно. Такой же горшочек с куриным филе и овощами на бульоне из водорослей комбу называется тори набэ – в нем калории, кажется, отсутствуют.

Духовка, жарь!

Нет ничего более сытного и диетического одновременно, чем нежирное мясо. Или, по крайней мере, в меру жирное. Без картошки только. Грех этим не воспользоваться. Возьмем те же опостылевшие куриные грудки без костей и вкусной кожи. Килограмм примерно. И сделаем из них совершенно божественную еду – при помощи специй и трав, как водится.

Сначала натрите грудки со всех сторон перцем или смесью пряностей и положите их на решетку на 15–20 минут – пусть пропитаются вкусом приправ и подсохнут. Потом в форму для запекания бросьте несколько свежих веточек пряной зелени: тимьяна, розмарина или орегано. На них выложите куриные грудки, сбрызните оливковым или любым другим симпатичным вам маслом, посолите, проложите веточками зелени и плотно сдвиньте куски. И в духовку, хорошо разогретую, градусов до двухсот двадцати, на 12–15 минут. Главное – не пересушить грудки. Когда вы их вынимаете и трогаете пальцем, они должны быть чуть мягкими. Дайте им постоять минут десять и подавайте с любым вариантом зеленого салата. Телячьи эскалопы и индейка, а также кроличьи окорочка будут готовиться дольше, но результат вас не разочарует. Рыба (треска, окунь, сибас, форель) –

Смеси специй

■ «Четыре специи»

Расколите на мелкие части половину маленького мускатного ореха и положите в ступку или кофемолку. Добавьте 1 ч. л. бутонов гвоздики, 1 ст. л. имбирного порошка и 2,5 ст. л. белого или черного перца горошком. Растолките или смелите в порошок.

■ «Пять специй»

Разломайте на небольшие кусочки 3 коричные палочки, положите в ступку или кофемолку. Добавьте 1 ст. л. бутонов гвоздики, 1 ст. л. сычуаньского перца горошком, 1 ст. л. семян фенхеля и 6 звездочек бадьяна. Растолките или смелите в порошок.

■ Хмели-сунели

Возьмите – в равных частях – семена кориандра, пажитника и имеретинский шафран. Добавьте сушеный базилик, укроп, чабер, мяту, майоран и острый красный перец в произвольных пропорциях. Растолките в ступке или смелите в кофемолке в порошок.

■ Рас эль ханут

Расколите на мелкие части половину мускатного ореха и 2 палочки корицы, положите в сковороду с толстым дном, добавьте 1 ч. л. душистого перца горошком, 2 ч. л. черного перца горошком и 2 ч. л. семян кардамона, поставьте на средний огонь и обжаривайте, встряхивая, 3–5 минут. Переложите содержимое сковороды в ступку или кофемолку, добавьте 20 нитей шафрана, 2 ч. л. имбирного порошка, 1 ч. л. молотой куркумы и 2 ч. л. крупной морской соли, смелите в порошок.

Рулетики из сладкого перца с ветчиной

6–8 порций

Что нужно:

- 6 разноцветных сладких перцев
- 24 ломтика сыровяленой или копченой ветчины
- половина среднего ананаса
- средний пучок укропа
- 2 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
- соль

Что делать:

Перцы смазать маслом, посыпать солью, выложить на противень и поставить в разогретую до 180 °С духовку. Запекать перцы, переворачивая время от времени, до коричневых подпалин, 20 мин. Переложить горячие перцы в миску и плотно накрыть на 10 мин. Очистить остывшие перцы от кожицы и сердцевины. Разрезать каждый перец вдоль на 4 полоски. Укроп мелко нарезать и аккуратно перемешать с перечными полосками. Мариновать перец в укропе 10–20 мин. Если перец дал много жидкости, положить его в дуршлаг и дать жидкости стечь. Ананас очистить от кожуры и сердцевины, нарезать брусочками и обжарить без масла на сильном огне на сковороде с антипригарным покрытием, 1–2 мин. Каждую полоску перца положить на ломтик ветчины, в центр поместить брусочек ананаса, свернуть рулетиком и при желании сколоть рулетики палочками для коктейля или канапе.





Салат из цукини, голубого сыра и шампиньонов

6–8 порций

Что нужно:

- 2 средних молодых цукини
- 500 г мелких шампиньонов
- 100 г сыра дорблю
- 1–2 веточки тимьяна
- сок половины лимона
- 5 ст. л. оливкового масла
- соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

Для заправки 3 ст. л. масла взбить с лимонным соком, посолить по вкусу, добавить листики тимьяна. Сыр нарезать небольшими кубиками. Цукини нарезать ножом для чистки овощей тонкими лентами. Шампиньоны разрезать пополам. Выложить цукини и шампиньоны на противень, сбрызнуть маслом, поставить под хорошо разогретый гриль на 5 мин. Выложить цукини на блюдо так, чтобы шампиньоны лежали снизу, а цукини сверху, иначе ленты быстро станут очень мягкими. Приправить перцем и по желанию солью. Сверху выложить кубики сыра. Полить салат заправкой, подавать немедленно.

как в целом, так и в «расчлененном» виде – тоже любит подобное обращение, но к ней лучше взять петрушку, кинзу или тархун.

Овощи, специализируйтесь!

Если вы спросите у кого-нибудь, от чего точно нельзя поправиться, 90% респондентов скажут вам: от овощей. Есть, конечно, среди этих полезных и вкусных детей земли засланные казачки вроде авокадо. Но остальные овощи, если их не жарить во фритюре, беспрерывно радуют глаз, желудок и счетчик калорий. Вы знаете, что сделайте? Возьмите стручковую фасоль, брокколи, баклажан, цукини, цветную капусту, тыкву и морковь. Запеките их в духовке или сварите на пару – но не просто так, а натерев смесью специй. Красота получится неземная.

Десерт, услаждай!

Сладкое – это, конечно, отдельная тема. Некалорийный десерт – мечта любой следящей за фигурой барышни – в торговле воплотился в какие-то невообразимые «йогуртовые торты» из подкрашенного сухим молоком стабилизатора и муляжей киви, закатанных в желатин. В качестве альтернативы женские журналы предлагают фруктовые салаты, которые в это время года имеют какой-нибудь вкус, только если их полить сгущенным молоком, а иначе радости не приносят. Чтобы приготовить по-настоящему сладостный десерт, нужно все-таки немножко усилий.

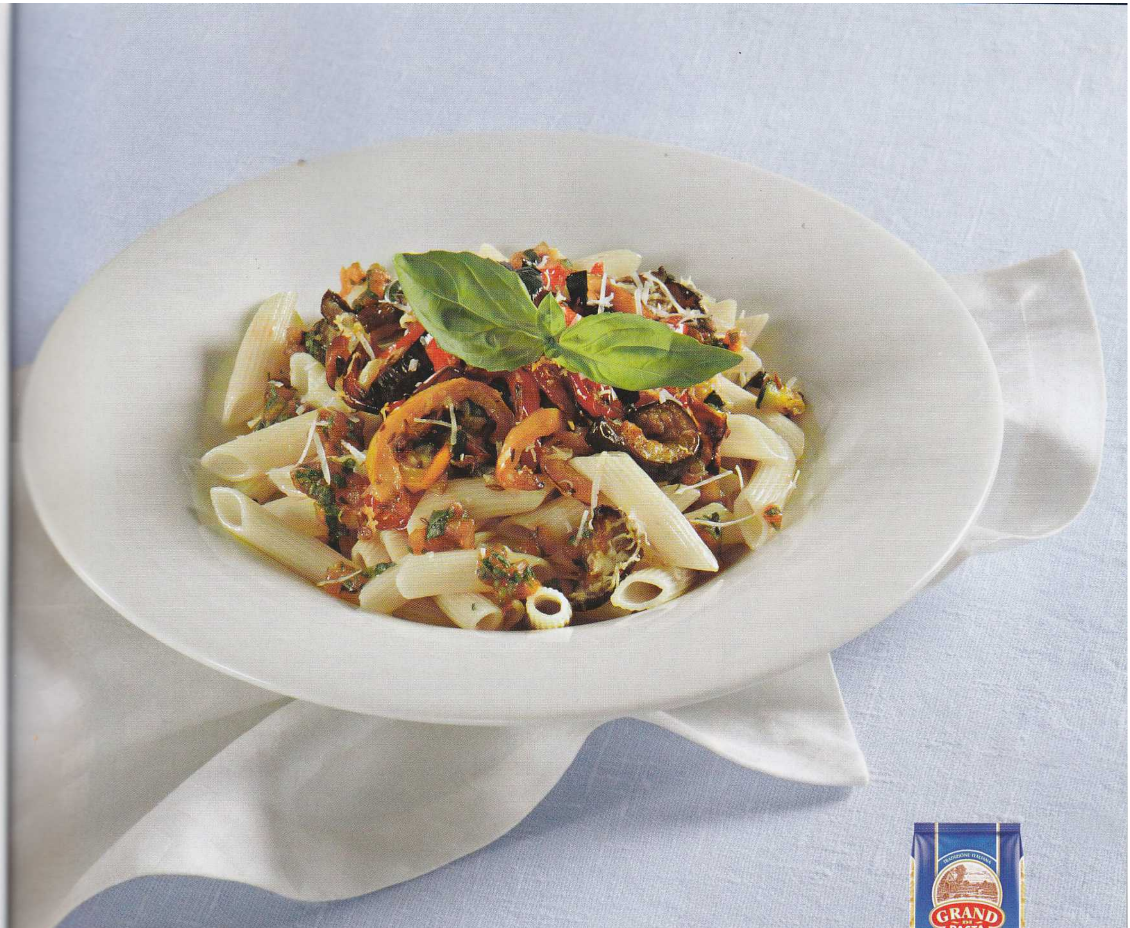
Вот, например, яблочный торт. Калорий – зеро. Ну, или двадцать. Берете 2 апельсина и 1 лимон. Тонко снимаете всю цедру, режете длинными полосками, опускаете в кипяток. Закипело – откидываете на дуршлаг. Сок из апельсинов и лимона нагреваете в широком сотейнике с толстым дном, добавляете 3 кусочка коричневого сахара и цедру. На медленном огне растапливаете сахар.

Теперь возьмите 8 яблок голден, очистите от кожуры, разрежьте пополам, удалите сердцевину, мякоть нарежьте поперек тонкими дольками. И выложите все эти дольки в сотейник слоями друг на друга, поверх цедры с сиропом. Накройте крышкой и поставьте на минимальный огонь на 1 ч. Если готовите на газу, хорошо бы иметь рассекатель – тогда точно не пригорит. Крышку не открывайте, не мешайте процессу. Потом снимите с огня и остудите полностью, это еще часа два. А можно поставить в холодильник на ночь.

Потом открываете крышку, вместо нее прижимаете яблочное создание тарелкой и – хоп! – переворачиваете. Готов ваш яблочный торт. Он такой безобидный, что даже как-то неудобно. Можно к нему мороженого положить типа сорбета. Тоже, кстати, домашнего производства – для экономии. Тут есть где разгуляться, просто придерживайтесь базовых действий.

Сначала нужно сварить сироп из воды и сахара или меда – на среднем огне, после закипания и полного растворения сахара примерно 5 минут. Положить требующие тепловой обработки ингредиенты, например, специи или цедру, и готовить еще 3–4 минуты. Затем снять с огня, добавить фруктовый сок или пюре (или другую базу) и все наполнители. Или сначала остудить – если хочется сохранить витамины. Далее счастливые обладатели машинки для мороженого закладывают смесь в ее чрево и действуют по инструкции, а все остальные вливают смесь в форму для замораживания, ставят в морозильник и перемешивают вилкой или миксером раз в 15–30 минут.

Марианна Орлинкова



Паста с запеченными овощами

4 порции

Что нужно:

- 400 г пенне Grand di Pasta
- 1 большой баклажан
- 1 средний цукини
- 2 сладких перца (красный и желтый)
- 1 маленькая головка чеснока
- 2 крупных спелых помидора
- 7–8 листьев базилика
- 100 г пармезана
- семена зиры
- оливковое масло «экстра вирджин» Grand di Oliva
- соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

Баклажан разрезать вдоль пополам, нарезать дольками, посолить и положить в дуршлаг на 20 мин. Промыть. Цукини порезать толстой соломкой. У перца удалить сердцевину, мякоть нарезать полосками вдоль. Чеснок разобрать на зубчики, не очищая. Выложить овощи на противень, сбрызнуть маслом, посыпать зирой и поставить в разогретую до 220 °С духовку на 25 мин., за это время 2–3 раза перемешать. На помидорах сделать крестообразный надрез, опустить в кипяток на 1 мин., обдать холодной водой, снять кожицу. Удалить семена, мякоть мелко порубить вместе с базиликом. В получившуюся массу добавить 2–3 ст. л. масла, соль и перец по вкусу. Овощи вынуть из духовки, очистить чеснок, вернуть на противень, присыпать овощи частью тертого пармезана и поставить под гриль на 5 мин. Пенне отварить в подсоленном кипятке согласно инструкции на упаковке, откинуть на дуршлаг, разложить на подогретые тарелки, полить помидорно-базиликовой заправкой, сверху выложить запеченные овощи. Подавать немедленно, с оставшимся пармезаном.



КСТАТИ

Если вы хотите есть макароны и при этом оставаться стройными, выберите Grand di Pasta, произведенные из твердых сортов пшеницы. Они прекрасно усваиваются, сохраняют форму при варке и отличаются безупречным вкусом. Ребристые края пенне Grand di Pasta помогают удерживать соус с кусочками овощей, и блюдо получается однородным и одновременно красивым.





КСТАТИ

В качестве сырной основы для соуса прекрасно подойдет натуральный творожный сыр «Сэн Морэ» с легкой, тающей во рту текстурой и чуть солоноватым вкусом. Он сделает ваш соус очень нежным, при этом почти не прибавив калорий, так как содержит всего 6% жира.

Лосось на гриле с лимонно-тархунным соусом

4 порции

Что нужно:

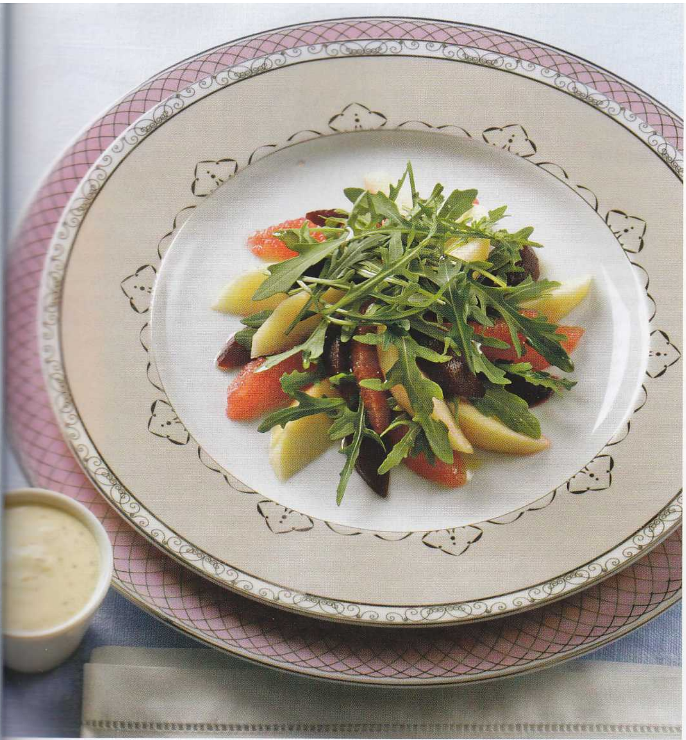
4 стейка лосося
2–3 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
соль, свежемолотый черный перец

Для соуса:

1 лимон
5 желтков от крупных яиц
5 ст. л. крепкого рыбного бульона
2 ст. л. творожного сыра
горсть оливок
4–6 веточек тархуна плюс еще для украшения
соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

Для соуса слегка раздавить оливки ножом, удалить косточки, мякоть нарезать тонкими кружками. У тархуна удалить стебли, листики мелко нарезать. Снять с лимона цедру тонкими полосками, отжать сок. Смешать в миске яичные желтки с бульоном и взбить. Затем поставить миску на водяную баню и взбивать желтки, постепенно подмешивая лимонный сок. Когда соус достигнет консистенции густого крема, добавить в него творожный сыр, тархун, цедру и оливки. Посолить, поперчить по вкусу. Выложить смазанные со всех сторон маслом стейки лосося на решетку, выстланную фольгой. Посолить, поперчить и жарить под хорошо разогретым грилем примерно по 5 мин. с каждой стороны. Подавать горячими, с соусом, украсив веточками тархуна.



Салат из свеклы, яблок, грейпфрутов и руколы

4–6 порций

Что нужно:

- 2 средние свеклы
- 2 средних красных яблока
- 1 большой красный грейпфрут
- средний пучок руколы
- 2 ч. л. зернистой горчицы
- 3 ст. л. нежирной сметаны
- соль, свежемолотый белый перец

Что делать:

Свеклу завернуть в фольгу, положить в разогретую до 200 °С духовку, запекать до мягкости, 50–70 мин. Затем остудить, очистить от кожицы и нарезать очень тонкими ломтиками. С грейпфрутов острым ножом срезать кожуру так, чтобы была видна мякоть, вырезать филе по долькам. Вытекающий при разделке сок сохранить. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, мякоть нарезать такими же тонкими ломтиками, как свеклу. Сбрызнуть ломтики яблока со всех сторон грейпфрутовым соком. Крупные листья руколы порвать руками. Для заправки смешать горчицу, сметану, соль и перец. На блюдо выложить ломтики свеклы, яблока и грейпфрута, на них поместить горкой руколу. Соус выложить сверху или подать отдельно.



МНЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛА
Алексей Айзен, шеф-повар гастропаба «Простые вещи»

– Если вам надо приготовить что-то вкусное и легкое для своей спутницы, сделайте салат из руколы, обжаренных на сухой сковороде кедровых орешков, тонких пластин пармезана и ломтиков копченой утиной грудки. И главное – заправка! Для нее положите в форму для запекания смесь из ягод белого и красного винограда без косточек, свежего тимьяна и тростникового сахара, полейте их бальзамическим уксусом и поставьте в разогретую духовку. Виноград должен только немного сморщиться и выделить сок, не потеряв форму и оставшись целым. Его сок смешается с уксусом и получатся ягоды в темном ароматном сиропе.

Фаршированные куриные грудки с сельдереем

4–6 порций

Что нужно:

4 куриные грудки на коже без косточки (всего примерно 1,1 кг)
1 средний корень сельдерея
200 г кисло-сладкой кураги
2–3 зубчика чеснока
2 ст. л. абрикосового джема
1 ч. л. зернистой горчицы
0,5 ч. л. порошка карри
3 веточки тимьяна
3 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

Замочить курагу в горячей воде на 30 мин., затем откинуть на дуршлаг, мелко нарезать или смолоть в блендере, приправить карри и перцем. Сделать в каждой грудке кармашек, прорезав мякоть в верхней трети грудок. Разложить по кармашкам подготовленную курагу. Выложить куриные грудки кожей вверх в форму для запекания. Взбить абрикосовый джем, горчицу, соль и 2 ст. л. масла (если джем очень густой, его необходимо немного прогреть). Смазать грудки получившейся глазурью. Поставить форму в разогретую до 200 °С духовку и запекать, пока корочка не поджарится и сок, вытекающий при проколе ножом, не станет прозрачным, 25–30 мин. Корень сельдерея очистить и нарезать ломтиками толщиной 1 см.

Хорошо разогреть сотейник или сковородку с толстым дном. Влить оставшееся масло, положить сельдерей, посолить, поперчить, обжарить на среднем огне с одной стороны, 3 мин. Перевернуть, посыпать обжаренную сторону тимьяном и мелко нарезанным чесноком и жарить 1–2 мин. Подавать куриные грудки с ломтиками сельдерея.

МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ
Ирина Оверченко
Курагу действительно нужно выбрать покислее. Иначе в сочетании с абрикосовым джемом и, например, сладковатой горчицей блюдо получится приторным. Перед фаршированием грудки нужно слегка подсолить. А вот в глазурь вместо соли рекомендую добавить чуть-чуть соевого соуса. Вообще курица запекается быстро. В режиме «гриль» при 190 °С после первоначального разогрева до 200 °С птица была готова через 20 мин.



KIKKOMAN

Вкус соединяет

Есть много вещей № 1 в доме. Но лишь исключительные вещи стали № 1 в каждом доме. Как натурально сваренный соевый соус Kikkoman. Чистый несравненный вкус сделал его соевым соусом № 1 в Японии. Так же как и во всей Европе. Теперь и у Вас дома. На Вашей кухне.



Лосось по-императорски

Ингредиенты (8–9 порций)

- 2 целых филе лосося с кожей (по 1 кг каждое)
- 1 лимон
- 1 апельсин

Для маринада:

- 3 ст. л. соевого соуса Kikkoman
- 3 маленьких перца чили
- 2 ст. л. острого соуса чили
- цедра и сок 1 лимона
- 2 ст. л. меда

Приготовление:

Очистить перец чили от семян, мелко нарезать и смешать с соевым соусом, медом, соусом чили, цедрой и соком лимона.

Обсушить филе лосося с помощью бумажных полотенец и сделать несколько глубоких надрезов на коже. Положить первый кусок филе кожей вниз на фольгу, сложенную вдвое. Порезать лимон и апельсин на дольки, положить на филе и немного полить маринадом.

Второй кусок филе положить на первый кожей вверх. С помощью нитки связать 2 куска лосося вместе. Полить сверху оставшимся маринадом и оставить мариноваться в холодильнике минимум на 4 часа или на ночь.

Достать рыбу из холодильника и подождать, пока она не достигнет комнатной температуры. Полить рыбу маринадом, потом обернуть ее фольгой так, чтобы верх остался открытым. Разогреть духовку до 200 градусов и поджаривать 45 минут.



Парфе из винограда и красной смородины

8–10 порций

Что нужно:

- 250 г не очень сладкого джема из красной смородины
- 250 г красного винограда без косточек
- 500 мл сливок жирностью 30–33%
- 1/3 ч. л. измельченной апельсиновой цедры
- 0,5 стакана сахара
- маленькие кисточки винограда или красной смородины, свежая малина и мята для украшения

Что делать:

Виноград снять с веточек, смолоть ягоды в блендере. В смородиновый джем добавить апельсиновую цедру. Если джем очень густой, необходимо его взбить в блендере или немного нагреть на паровой бане. Сахар всыпать в сотейник с толстым дном, влить 50 мл воды, поставить на слабый огонь, готовить, постоянно осторожно помешивая, но не доводя до кипения и стараясь не забрызгать стенки сотейника. Когда сахар полностью растворится, перестать размешивать и довести сироп до слабого кипения, не увеличивая огонь. Во время варки сироп не мешать. Сироп, который кристаллизуется на стенках кастрюли, надо растворить, смочив при помощи кисточки холодной водой. Варить сироп до консистенции, когда капля не растекается по поверхности, слегка остудить. Взбить очень холодные сливки в пышную пену, постепенно добавляя сахарный сироп. Разделить сливки пополам. В одну половину добавить смородиновый джем. В формочки для суфле выложить часть сливок, затем виноградное пюре, сливки со смородиной и опять виноградное пюре. Последним слоем должны быть простые сливки. Осторожно размешать сливочно-фруктовые слои тонкой палочкой для получения мраморного рисунка. Поставить формочки в морозильник минимум на 6 ч. Для того чтобы парфе легко отошло от формы, перевернуть форму на тарелку и обернуть ее горячим полотенцем. Украсить свежими ягодами и листочками мяты.



Лучшие домашние сорбеты

Лимонный сорбет с розмарином

состав: 1/2 л свежевыжатого лимонного сока + 1/2 л воды + 500 г сахара

наполнитель: цедра 2 лимонов и 3 веточки розмарина

Яблочный сорбет со специями

состав: 2/3 л осветленного яблочного сока + 1/3 л воды + 200 г сахара

наполнитель: 3 палочки корицы и 1–2 звездочки бадьяна

Кокосовый сорбет с имбирем

состав: 600 мл кокосового молока + 1/3 л воды + 200 г коричневого сахара

наполнитель: 3 см измельченного свежего корня имбиря

Малиновый сорбет с мятой

состав: 500 г протертой через сито малины + 1/2 л воды + 300 г сахара

наполнитель: средняя горсть измельченных листьев мяты

Грейпфрутовый сорбет с медом

состав: 1/2 л свежевыжатого сока красных грейпфрутов + 1/2 л воды + 200 г меда

наполнитель: цедра 1 грейпфрута и 5–7 горошин душистого перца

Фарфалле с горошком и спаржей

4 порции

Что нужно:

250 г пасты «фарфалле»
250 мл сливок жирностью не менее 20%
1 лук-порей, только белая часть
25 г сливочного масла
щепотка тертого мускатного ореха
100 мл сухого игристого вина
100 г замороженного зеленого горошка
100 г тонкой зеленой спаржи
70 г тертого пармезана
соль, черный перец

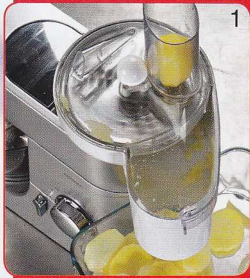
Что делать:

В большую кастрюлю налить 2,5 л воды, добавить 1 ст. л. соли; поставить на сильный огонь. Игристое вино налить в небольшой сотейник, поставить на средний огонь и готовить, пока вино не выпарится наполовину. Нарезать порей тонкими кольцами. Почистить кончики ростков спаржи. Положить пасту в закипевшую воду и готовить на 2 мин. меньше, чем указано на упаковке, затем откинуть на дуршлаг, сохранив 3–4 ст. л. воды от варки. Сливочное масло растопить в большой сковороде, добавить порей и обжарить его, помешивая, в течение 2 мин. Влить выпаренное вино. Дать закипеть и добавить сливки. Как только смесь закипит, добавить мускатный орех и половину тертого пармезана. Готовить, пока пармезан не растворится в соусе. Добавить спаржу и замороженный горошек. Готовить, пока горошек не прогреется. Пасту добавить в соус и прогреть все вместе в течение 2 мин. Если соус получается слишком сухим, добавить немного воды от варки. Слегка приправить солью и перцем. Разложить по тарелкам, посыпать оставшимся сыром. Немедленно подать.

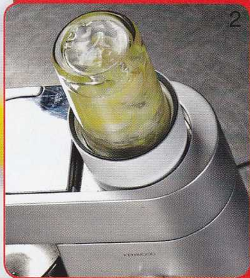




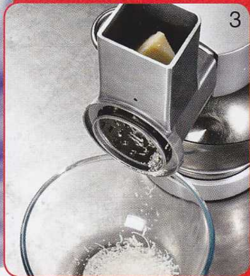
ВЕСЕННИЙ РЕЦЕПТ ОТ KENWOOD



A-998 высокоскоростная терка- ломтерезка



AT-320 многофункциональный измельчитель



AT-948 низкоскоростная терка-ломтерезка



Венчики для взбивания и замешивания теста

Салат с запеченным картофелем и зеленой фасолью

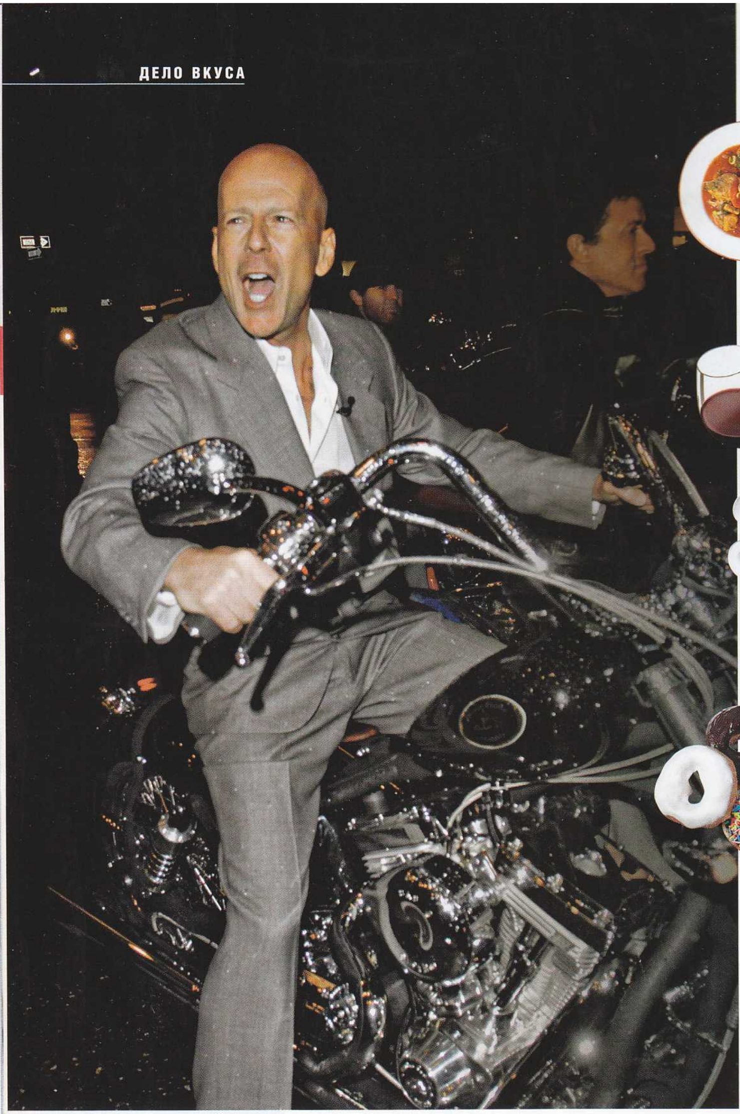
4 порции

Что нужно:

- 4 средние картофелины
- половина кочанчика салата-латука
- половина кочанчика салата радиккьо
- 100 г консервированной зеленой фасоли
- 2 зубчика чеснока
- 50 г сыра пармезан
- 50 г сыра пекорино
- 3 ст. л. растительного масла
- 4 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
- соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

Картофель очистить, нашинковать кружками толщиной 3 мм, уложить в миску **(1)**. Чеснок измельчить. Растительное масло взбить с чесноком и 1 ч. л. соли до однородности **(2)**, добавить к картофелю, перемешать. Переложить картофель на противень и поместить в разогретую до 200 °С духовку. Готовить до золотистого цвета, примерно 15 мин. Тем временем тонко нашинковать латук и радиккьо, уложить в миску. Зеленую фасоль обсушить и добавить к салату, перемешать. Оба вида сыра мелко натереть, взбить с оливковым маслом **(3–4)**. Полученную заправку влить в миску с салатом, приправить солью и перцем по вкусу, перемешать. Разложить салат по тарелкам, сверху выложить запеченный картофель и немедленно подать.



Брюс Уиллис

В это трудно поверить, однако через год ему исполнится пятьдесят пять. Но во всех своих проявлениях – от экрана до стакана – Брюс по-прежнему крепкий орешек!



Я овладел кулинарным искусством и полюбил готовить благодаря трем своим дочерям – всегда хотел порадовать их вкусной едой. Говорят, что лучше всего мне удаются лазанья и качиаторе – цыпленок, тушенный с томатами, белым вином, специями и грибами.



Если хотите, можете написать, что я – ресторатор. В Айдахо у меня есть свой ночной клуб, который называется The Mint («Мята»), и кафе Shorty's Diner («Закусочная коротышки»). В прошлом году в Нью-Йорке, на Манхэттене, совместно с партнерами я открыл винный клуб. Ну и, конечно, вы слышали, что у меня имеется доля в сети ресторанов «Планета Голливуд».



Моя любимая еда? Бекон, дичь, омары, улитки.

Алкоголь – это легальный вид наркотика. Мне не нравится находиться среди пьяных.

Когда снимался «Неуязвимый», я устроил соревнование по поеданию пончиков. Их было заказано 500 штук. Парню, который за пять минут слопал больше всех пончиков, я выплатил неплохую премию. Сам я в этом конкурсе не участвовал.

Я горжусь тем, что я американец, но ненавижу гамбургеры!

Быть известным актером – это значит читать о себе в таблоидах: «Брюс Уиллис и модель журнала Playboy такая-то обедали вместе там-то и там-то. Парочка заказала то-то и то-то. Брюс был настолько мил, что даже позировал фотографам». Но в другой раз напишут, что, выходя из ресторана, ты выбил фотографу зуб!



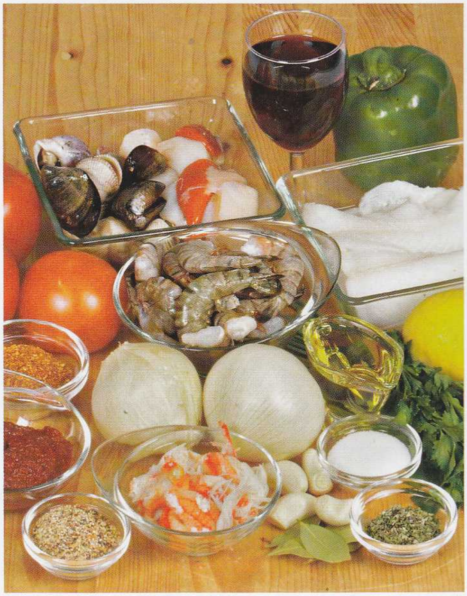
В России я был пока лишь один раз. Я даже не стал в эту поездку брать с собой своего шеф-повара, хотел попробовать русскую кухню. Ел икру и пил водку в ресторане «Пушкинъ». Знаете, так, по-русски, то есть не морщась...

По материалам российской и зарубежной прессы

Суп чиоппино

Помидоры, рыба и морепродукты... Где-то мы это уже видели! Думаете, на средиземноморском побережье? А как насчет Сан-Франциско, штат Калифорния?







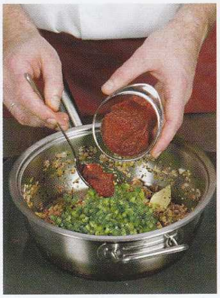
1 Очистить креветки от панцирей, уложить панцири на противень, полить оливковым маслом, перемешать. Поместить противень в разогретую до 200 °C духовку. Готовить 20–25 мин., до тех пор, пока креветочные панцири не приобретут золотистый цвет. У креветок удалить черную кишечную вену.



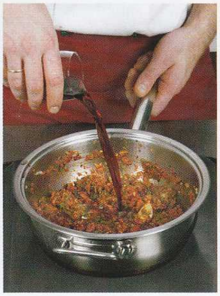
2 Вынуть панцири из духовки (температуру духовки увеличить до 230 °C), переложить в кастрюлю. Добавить кусочек лимонной кожуры. Влить 2 л горячей воды. Поставить кастрюлю на сильный огонь, довести до кипения, убавить огонь до минимума. Варить 20–30 мин. Готовый бульон процедить.

Что нужно:

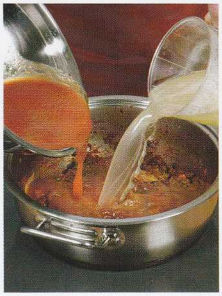
300 г крупных сырых креветок
300 г филе палтуса
1 нога камчатского краба
150–200 г разных подготовленных ракушек
150 г очищенных морских гребешков с икрой
1 кг спелых помидоров
1 зеленый сладкий перец
4 больших зубчика чеснока
2 средние белые луковицы
1,5 стакана красного сухого вина
2 ст. л. томатной пасты
1 лавровый лист
1 ч. л. сушеного орегано
1 ч. л. хлопьев сушеного чили
5 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
небольшой кусочек лимонной кожуры
морская соль, свежемолотый черный перец



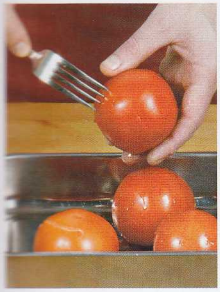
6 У сладкого перца удалить плодоножку, очистить от сердцевины, мякоть измельчить ножом. Добавить измельченный перец в кастрюлю вместе с томатной пастой, быстро перемешать. Дать массе прогреться на среднем огне примерно 5 мин.



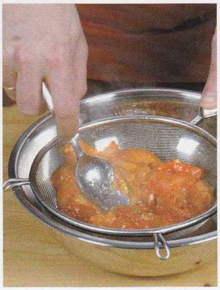
7 Влить в кастрюлю сухое красное вино, довести до кипения. Готовить на среднем огне до тех пор, пока объем жидкости в кастрюле не уменьшится наполовину, примерно 6–8 мин.



8 Добавить в кастрюлю протертые томаты и 2–3 стакана креветочного бульона (количество бульона следует варьировать в зависимости от консистенции протертых томатов – чем гуще томатная масса, тем больше понадобится бульона). Довести до кипения, убавить огонь до минимума, накрыть кастрюлю крышкой. Готовить 30 мин.



3 Помидоры наколоть вилкой, смазать оливковым маслом, уложить на противень. Запекать в духовке до тех пор, пока на кожице не начнут появляться темные подпалины, примерно 30 мин. Можно запекать помидоры и под сильно разогретым грилем.



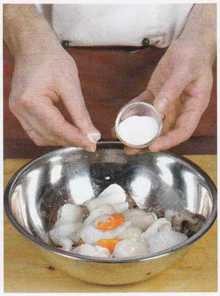
4 Готовые помидоры поместить в полиэтиленовый пакет и оставить до тех пор, пока они слегка не размокнут, примерно 10 мин. Затем переложить их в миску, размять толкушкой и протереть через мелкое сито, чтобы избавиться от кожицы и семян.



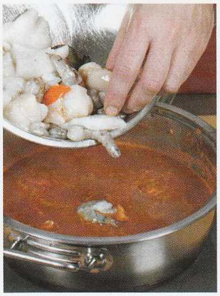
5 Чеснок и лук измельчить. Разогреть в кастрюле с толстым дном оставшееся оливковое масло (около 2 ст. л.). Положить в кастрюлю чеснок, лук, лавровый лист, орегано и чили. Слегка приправить солью и черным перцем. Обжаривать на среднем огне, время от времени помешивая, до мягкости лука, 5 мин.



9 Порубить ногу краба на куски длиной 7–10 см. Уложить их в кипящую томатную смесь вместе с ракушками. Готовить под крышкой 5–10 мин., до тех пор, пока ракушки не откроются; после 5 мин. проверять готовность ракушек каждую минуту. Открывшиеся ракушки сразу же перекладывать шумовкой в отдельную миску. Все нераскрывшиеся ракушки выбросить.



10 Рыбу нарезать кусочками длиной 4–5 см, уложить в миску. Добавить очищенные креветки и гребешки, слегка приправить солью и перцем, аккуратно перемешать.



11 Положить рыбу, креветки и гребешки в кипящую томатную смесь, готовить на маленьком огне 4–5 мин. Удалить лавровый лист, добавить готовые ракушки. Снять с огня, всыпать измельченную петрушку и базилик. Перемешать. Попробовать и, если необходимо, еще раз приправить солью и перцем. Через 3 мин. подать чиоппино к столу.



Александр Ильин, редактор журнала «Гастрономъ»:
– Название этого супа звучит так, что невозможно усомниться в его итальянском происхождении. Хотя на самом деле чиоппино – один из самых наглядных примеров того, во что превращается итальянская кухня за пределами Апеннин. В его основе лежит рецепт (и не один) рыбной похлебки с помидорами, которую в Италии где только не готовят. Эмигранты привезли эти рецепты в США, а точнее – в Сан-Франциско, и теперь чиоппино предлагают здесь в каждом втором ресторане (если не учитывать китайские). Стоит заметить, что не меньше итальянцев на рецепт повлияли португальские рыбаки Сан-Франциско – просто они скромнее.

Чтобы приготовить хороший чиоппино, надо соблюдать некоторые правила. Во-первых, морепродуктов должно быть в 4–5 раз больше по весу (включая все раковины и хитиновые оболочки), чем рыбы. Во-вторых, непременно должны присутствовать крабовое мясо, креветки и ракушки; точные соотношения здесь не слишком важны. В-третьих, рыба – обязательно палтус. Все остальное – проще: помидоры покупайте самые лучшие, чили кладите по вкусу, бульон можете использовать любой. Американцы, например, берут для чиоппино смесь куриного бульона и сока моллюсков, он продается в банках, но и креветочный бульон, на наш взгляд, здесь тоже весьма уместен.



Шефини

Не только в русском языке нет слова для обозначения этой должности. Французское le chef – пример того, что и на родине гастрономии шеф-повар – занятие мужское. Так ли это? Накануне 8 Марта «Гастрономъ» с удовольствием пообщался с гранд-дамами московских ресторанов

Светлана Кочеткова, шеф-повар ресторана «Колбасофф» на Петрозаводской:

– Почему я повар? Судьба! Училась на медика, а вышла замуж и пошла на кулинарные курсы, чтобы дома вкусно готовить. Мне понравилось! В медицине к тому времени я отработала семь лет и устала от негатива, от раздражения, которое несли больные люди. На работу шла уже, как на каторгу. Решила: надо профессию менять!

В ресторан меня взяли без практики – пришла по объявлению в газете. Начинала поваром холодного цеха – салаты, соленья, нарезка. Решила попробовать в горячем. Меня сделали бригадиром, су-шефом, а два года назад рискнули и поставили шеф-поваром. Начальство, предлагая мне эту должность, дало два дня на размышление. Я собрала семейный совет, семья сказала: будем тебе помогать! И сейчас на работе я думаю только о работе, иногда даже детям, их у меня двое, забываю позвонить, а дома – о доме.

В мои обязанности входит все! Самое тяжелое? Раньше думала, что таскать ящики с продуктами, а сейчас – что ошибаться в людях. Если повар что-то сделал неправильно, я не разбираюсь с ним на кухне, приглашу в кабинет и мы поговорим без свидетелей. Но это бывает крайне редко.

Наш ресторан сетевой, меню стабильное, поэтому новые блюда я придумываю в основном для своих домашних. Дети любят выпечку и сладкое, стараюсь их порадовать. Мама моя иногда возмущается: «Ты опять наготовила, а я из-за тебя поправилась на пять килограммов. Хватит готовить дома! Иди на работу!..» И я иду с радостью!

У меня нет проблем с лишним весом. Дети, семья, работа – вот моя диета и мой фитнес. Хотя среди шефов немало полных людей – сдобные, упитанные, хорошие такие! Однажды ко мне пришли девушки-журналистки: «Вы Кочеткова?» – «Да». «Нет, но вы точно Кочеткова? А то мы представляли вас совсем иначе – такая маленькая и в пять раз толще!» Ужас, правда?

Не исключено, что однажды жизнь моя вдруг повернется, и я займусь чем-нибудь другим. Мне очень нравится икебаны делать. Почему бы нет?



Ольга Гулиева, шеф-повар ресторана «Кавказская пленница»:

– Недавно выставляла в зале декорацию – банки с компотом, и вдруг поймала себя на мысли: мне это уже снилось! Не могу я оставить мозг в покое, дома думаю о работе. В выходные звоню: девочки, как дела, все спокойно? Это неправильно, конечно, но я не умею отдыхать. Если только не уеду далеко и не отключу роуминг...

Да, я могу быть строгой, но для этого нужно сильно завести – терпение у меня колоссальное. К подчиненным стараюсь относиться так, как хотела, чтобы относились к моим детям. Правда, от меня самой детям достается по полной программе!.. Я стараюсь разговаривать с людьми, объяснять, что если кто-то опаздывает на работу, это неправильно, что полжизни надо работать на свой авторитет, а потом он будет работать на вас.

Какая я? Я просто человек. Спросите моих друзей, моих коллег. Стараюсь жить по Законам Божьим. Мне кажется, я своих родителей не подвела... Грех чревоугодия? Сейчас уже нет. И больше всего я люблю воду. А раньше жить не могла без мяса. Когда садилась за стол, все шутили: с Олей рядом не садитесь, все будет съедено! Я была худая, а ела за двоих.

Иметь свой ресторан? Большой – никогда! Нет, меня сейчас все устраивает. Разве что хотела бы опять жить на море. Я же «кавказская пленница», из Сухуми...





Галина Бовтун, шеф-повар гастрономического бутика Hediard:
– «Сильная женщина плачет у плиты?» Плачет! Я плакала не раз. Мой первый учитель – потрясающий шеф Мишель Лога, от него мы много страдали, но все, кто смог выдержать его характер, сейчас работают на хороших местах. Нам-то казалось, что мы такие умные, необыкновенные и все можем, а тут приходит француз и начинает нас гонять. Думаешь: все, уйду! Обидно было ужасно!.. Еще меня учил Вильям Ламберти – очень талантливый шеф. И мне всегда было интересно наблюдать за нашим боссом, Аркадием Анатольевичем Новиковым. Это Станиславский, только в ресторанном бизнесе. Тот говорил: верю – не верю, а Новиков: вкусно – невкусно. Другой оценки нет. Характер у него очень неспокойный, не бывает абсолютно довольным, а в нашем бизнесе это большой плюс – залог движения вперед.

Я никогда не чувствовала, что меня както ущемляют в профессиональном плане из-за того, что я – женщина. Конкуренция была только здоровой. Теперь у меня в подчинении 40 поваров, но я – не только администратор, у плиты по-прежнему много времени провожу. Сейчас такая тенденция: на кухне все меньше женщин. Особенно горячий цех – это мужская работа. И когда женщина начинает там командовать, мужчины противятся. И надо доказать, что ты что-то можешь, что у тебя есть характер. А произнести: «Ты уволен!» – это никогда легко не бывает. Даешь человеку шанс исправиться.

...Не могу сказать, что с детства мечтала об этой профессии. Но благодаря ей мир посмотрела: несколько лет в Норвегии заведовала кафе при большом руднике. У меня муж – горноспасатель, с ним и поехала. Три тысячи человек кормила, нравилась им русская кухня...

Ольга Щербатых, шеф-повар корчмы «Вечера на хуторе»:
– Общее у нас, женщин, то, что мы до конца отдаем себя работе. Для меня она – лучший отдых. Под Новый год вообще тут сутками пропадала. Я и живу рядом с рестораном... Сейчас кризис, и стараешься сделать все, чтобы только гости от нас не ушли. Все проверю, попробую...

Я не могу похвастаться, что работала и там, и сям. Я – человек постоянный: открывала это место и почти десять лет шеф-поваром. Меня переманивали – нет, не могу уйти! Люблю я нашу корчму. А руководить людьми очень тяжело! Бывает, даже уходишь в офис и... плачешь: ну почему молодежи ничего не надо? Хотя сейчас и оплачивается поварская работа хорошо, и люди в восторге от наших блюд. Ради этой радости и работаешь. Не для того мы живем, чтобы есть, но разве плохо посидеть за красивым столом?

С завидным постоянством

Православные часто держат пост – по средам, пятницам, некоторым праздникам, а порой неделями и месяцами. Но если каждый год именно на это время выпадает день рождения любимой бабушки? Приходится крепко задумываться над меню...



Чечевичный суп с маслинами

6 порций

Что нужно:

250 г зеленой чечевицы
1 большая морковка
3–4 средние картофелины
1 крупная луковица
2 зубчика чеснока
1 баночка (400 г) маслин
2–3 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
щепотка молотой зиры
соль

Что делать:

Чечевицу залить 2,5 л холодной воды и поставить на сильный огонь. Довести до кипения, уменьшить огонь, снять пену и варить под крышкой 15–20 мин. Нарезать тонкой соломкой морковь, лук и чеснок измельчить. Картофель нарезать средними кубиками. В сковороде разогреть масло, положить лук и морковь, готовить на среднем огне до золотистого цвета, 10 мин., затем добавить в кастрюлю с чечевицей. Положить в кастрюлю маслины вместе с рассолом, картофель, чеснок и зиру. Варить до готовности, 20–25 мин., посолить по вкусу и подавать с чесночным хлебом (см. стр. 42).

Закуска из запеченных овощей

6 порций

Что нужно:

- 2 крупных баклажана
- 2 крупных цукини
- 4 твердых помидора
- 4 зубчика чеснока
- средний пучок базилика
- 5–6 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
- 1–2 веточки розмарина
- крупная морская соль
- свежемолотый черный перец

Что делать:

У розмарина снять листочки со стеблей, мелко порезать, положить в ступку, добавить соль и перец (примерно по 1 ч. л.), растолочь пестиком. Баклажаны, цукини и помидоры нарезать дольками. Баклажаны посыпать солью, оставить на 20 мин., затем промыть. Выложить все овощи в жаропрочную форму, посыпать розмариновой солью, полить маслом, запекать в разогретой до 180 °C духовке, иногда помешивая, до мягкости, 30–40 мин. У базилика удалить стебли. Порубить ножом чеснок с листочками базилика, посыпать получившейся смесью готовые овощи, накрыть фольгой, дать постоять 20 мин. Подавать закуску теплой или холодной.



Теплый салат из осьминога

6 порций

Что нужно:

1 подготовленный сырой осьминог весом около 1 кг
4 средние картофелины
1 луковица шалота
3–4 листа салата романо
2–3 листа салата радиккьо
1 ст. л. лимонного сока
1 ст. л. устричного соуса
1 лавровый лист
щепотка сушеного базилика
оливковое масло «экстра вирджин»
соль, черный перец

Что делать:

Положить осьминога в кипяток, добавить лавровый лист, варить до мягкости, 45–70 мин., немного остудить в отваре. Положить нарезанный дольками картофель в кипящую подсоленную воду, варить 15 мин., слить отвар. Осьминога нарезать произвольно. Лук нарезать кольцами. Разогреть в воке немного масла, положить лук, готовить на среднем огне до мягкости, 5 мин. Приправить базиликом и перцем, перемешать и выложить в вок осьминога. Готовить на сильном огне 3 мин., добавить картофель. Аккуратно перемешать, прогреть и отставить на край плиты. Для заправки взбить 3 ст. л. оливкового масла с лимонным соком и устричным соусом до однородности. Салат нарвать и выложить на тарелки. Положить на салат осьминога с картофелем и полить заправкой. Подавать теплым.

Кстати

Отличная идея постной еды – картофель фри. Готовится быстро и просто, главное – правильно его выбрать. Для хрустящего и золотистого гарнира используйте быстрозамороженный картофель фри «Золотистый» торговой марки McCain. Для приготовления диетического блюда запекайте картофель фри в духовке без масла.





Лук-порей, фаршированный форелью и судаком

6 порций

Что нужно:

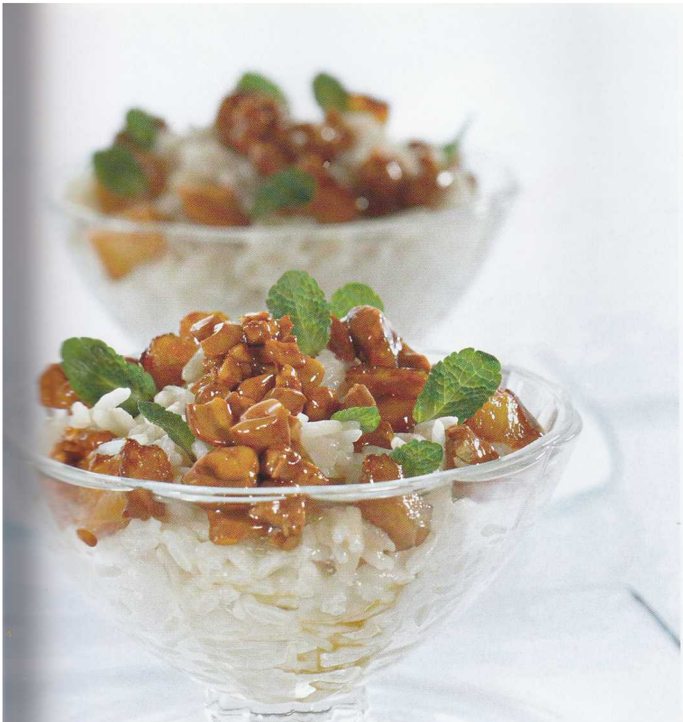
- 2 больших стебля лука-порея (только белая часть)
- 350 г филе морской форели
- 350 г филе судака
- 2 зубчика чеснока
- горсть очищенных грецких орехов
- 5 ст. л. готового отварного среднезерного риса
- щепотка молотого мускатного ореха
- 2 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
- соль, острый красный перец

Что делать:

Для фарша филе форели и судака очень мелко порубить ножом. Так же мелко порубить орехи и чеснок. Смешать рыбу с рисом, орехами и чесноком, добавить мускат, перец и соль по вкусу, накрыть пленкой и оставить в прохладном месте на 30 мин. Белую часть лука-порея нарезать кусочками длиной 7–8 см и разобрать на отдельные трубочки, выбрать самые крупные, тщательно промыть и обсушить.

Довольно плотно начинить получившимся фаршем луковые трубочки, обжарить в оливковом масле на среднем огне до золотистой корочки со всех сторон, 5–7 мин. Переложить трубочки в жаропрочную форму, влить 3–5 ст. л. горячей воды, слегка посолить и поставить на 20 мин. в разогретую до 200 °С духовку.





Кокосовый рис с ананасом и козинаками

6 порций

Что нужно:

- 250 г тайского риса жасмин
- 250 мл кокосового молока
- 1 маленький ананас (или половина обычного)
- 5 ст. л. коричневого сахара
- 1 ст. л. лимонного сока
- 1 палочка корицы
- щепотка соли
- свежая мята для украшения

Для козинаков:

- 150 г кешью
- 6–8 ст. л. цветочного меда

Что делать:

Для козинаков кешью порубить, подсушить в разогретой до 180 °C духовке, 10 мин. Мед нагреть в глубокой сковородке. Засыпать в мед орехи, перемешать и готовить на среднем огне 3 мин. Доску застелить смазанным маслом пергаментом и разложить орехи горками. Полностью остудить.
В кастрюлю с толстым дном положить рис, влить 1,5 стакана кипятка, добавить соль и лимонный сок, довести на слабом огне до кипения. Добавить корицу, кокосовое молоко и 2 ст. л. сахара, готовить под крышкой 15 мин. Перемешать, удалить корицу, накрыть кастрюлю полотенцем. Ананас очистить от кожуры и сердцевины, мякоть нарезать небольшими кубиками. В глубокой сковороде с толстым дном расплавить оставшийся сахар, положить кубики ананаса, готовить, помешивая, 3–5 мин. Разложить рис по креманкам, сверху выложить ананас и козинаки, украсить листочками мяты.

МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ

Эльжбета Монкевич

Это блюдо понравится даже не самым большим поклонникам кокоса – кокосовый аромат здесь очень нежный. Для того чтобы сахар лучше растопился, советую смочить его водой или кокосовым молоком, иначе карамель может очень быстро затвердеть и потом будет долго таять в ананасовом соке. Ананас действительно следует нарезать маленькими кусочками, и, по моему мнению, двух столовых ложек сахара в этом блюде вполне достаточно.



Глазированные морковь и пастернак

6 порций

Что нужно:

2 большие ровные морковки
2 крупных ровных корня пастернака
2–3 ст. л. коричневого сахара
по 4–5 веточек петрушки и кинзы
10 горошин душистого перца
0,5 ч. л. семян кориандра
3–4 коробочки кардамона
3 ст. л. нерафинированного орехового масла
соль

Что делать:

Очистить морковь и пастернак, нарезать кружками толщиной 5–7 мм. Положить в кастрюлю, добавить раздавленные ножом коробочки кардамона, семена кориандра и горошины душистого перца, залить небольшим количеством холодной воды так, чтобы поверхность овощей была покрыта на 1 см. Довести на минимальном огне до кипения, готовить 5–7 мин. Слить отвар, удалить специи, переложить овощи в большую сковороду с разогретым маслом. Слегка посолить и посыпать сахаром. Готовить гарнир лучше порциями, выкладывая кружки овощей в один слой, так, чтобы каждый кружок приобрел золотистый цвет. Обжарить на среднем огне 2–3 мин., затем перевернуть и готовить еще 2 мин. Чередуя морковь и пастернак, выложить башенки из ломтиков овощей на подогретые тарелки, скрепить шпажками и посыпать нарезанной зеленью.



Чесночный хлеб

6 порций

Что нужно:

1 стакан кукурузной муки
2,5 стакана пшеничной муки
1 ч. л. сухих дрожжей
2 зубчика чеснока
6 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
по крупной щепотке сушеного базилика и/или орегано
1 ч. л. мелкой морской соли
крупная морская соль

Что делать:

В 1 стакан теплой воды добавить дрожжи, мелкую соль, оба вида муки и 3 ст. л. масла. Замесить однородное тесто, выбить о рабочую поверхность, 5–7 мин., накрыть и оставить в теплом месте для подъема на 1 ч. Измельчить чеснок и смешать с оставшимся маслом, базиликом и/или орегано и крупной солью, взбить вилкой. Снова вымесить тесто и раскатать в пласт толщиной 1 см, смазать его чесночным маслом. Нарезать тесто по длинной стороне на полосы шириной 6–7 см. Свернуть первую полоску в рулет и поставить вертикально на противень, застеленный пергаментом. Взять следующую полоску и продолжать оборачивать вокруг первого рулета, и так до тех пор, пока все полоски теста не закончатся. В результате должен получиться низкий и широкий рулет. Оставить для расстойки на 20 мин., после чего выпекать в разогретой до 200 °C духовке 30 мин. Можно сделать не один рулет, а несколько маленьких, выпекая 12–15 мин.



МНЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛА
Влад Ерусланов, су-шеф «Swissotel Красные Холмы Москва»:
– В Великий пост актуальны блюда итальянской кухни: суп минестроне с базиликом, ризотто с белыми грибами, лингвини с томатным соусом и другие. Я делаю овощные рулетики с зеленым салатом из маринованной моркови или руколу с артишоками, вялеными томатами черри и лимонной заправкой. Десерт панакотту тоже можно переделать на постный лад, использовав для ее приготовления кокосовое молоко.

СОВЕТ ГАСТРОНОМА

Пост долгий, и, возможно, вам за это время захочется испечь чесночный хлеб несколько раз. Чтобы не повторяться, в чесночное масло для «начинки» этого хлеба вы можете положить разные специи, которые сильно изменят вкус. Скажем, это может быть смесь обжаренных на сухой сковородке и потом растолченных в порошок семян кориандра, зиры и горчицы в равных пропорциях. Или обработанная таким же образом смесь разных перцев горошком: черного, белого, душистого и розового. Кроме того, хлеб можно сделать более «азиатским» по вкусу, если в чеснок добавить измельченный свежий имбирь и немного свежего острого перчика чили, а оливковое масло заменить на нерафинированное арахисовое.

Список необходимых продуктов

Морепродукты и рыба
- 1 сырой осьминог весом около 1 кг
- 350 г филе морской форели
- 350 г филе судака

Овощи и фрукты
- 2 крупных баклажана
- 2 крупных цукини
- 4 твердых помидора
- 3 большие ровные морковки
- 2 крупных ровных корня пастернака
- 8 средних картофелин
- 2 больших стебля лука-порея (только белая часть)
- 1 крупная луковица
- 1 небольшая луковица шалота
- 2 головки чеснока
- 1 головка салата романо
- 1 головка салата радиккьо
- 1 лимон
- 1 маленький ананас (или половина обычного)

Орехи и зелень
- 100 г очищенных грецких орехов
- 150 г кешью
- средний пучок базилика
- маленький пучок розмарина
- маленький пучок петрушки
- маленький пучок кинзы
- маленький пучок мяты

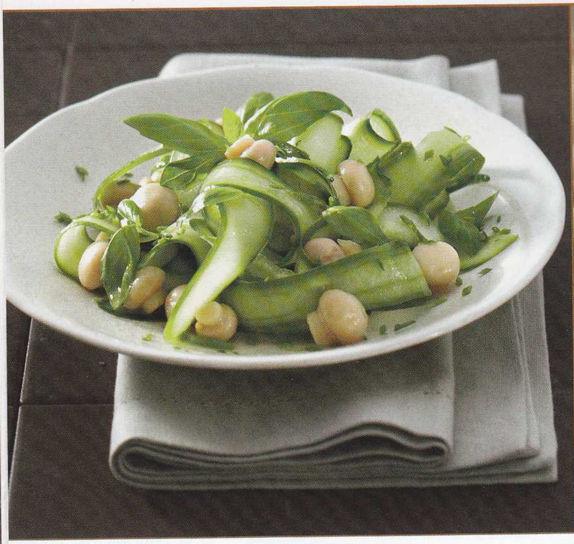
Бакалея
- 250 г зеленой чечевицы
- 1 баночка (400 г) маслин
- 250 мл кокосового молока
- 250 г тайского риса жасмин
- маленькая пачка среднезерного риса
- маленькая пачка кукурузной муки
- маленькая пачка пшеничной муки
- маленькая пачка коричневого сахара
- пакетик сухих дрожжей
- баночка цветочного меда
- бутылочка устричного соуса
- бутылочка нерафинированного орехового масла
- бутылочка оливкового масла «экстра вирджин»

Приправы
- пачка крупной морской соли
- мельничка с черным перцем
- пакетик лаврового листа
- пакетик сушеного базилика
- пакетик молотой зиры
- пакетик молотого мускатного ореха
- пакетик острого красного перца
- пакетик душистого перца горошком
- пакетик семян кориандра
- пакетик кардамона
- пакетик палочек корицы

Душевный обед

ВКУСНО ПО-ДОМАШНЕМУ

Переход на постное меню – это не гастрономический подвиг, ведь блюда без мяса, молока или яиц вполне могут быть сытными и необыкновенно вкусными. Вот, например, какой у нас получился быстрый и аппетитный обед с использованием продукции марки «Верес». Душевный и постный





Итальянский салат с шампиньонами

4 порции

Что нужно:

- 1 банка «Шампиньонов посольских»
- 1 средний огурец
- сок четвертинки лимона
- 4–5 перьев зеленого лука
- маленький пучок базилика
- 3 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
- соль



Что делать:

Шампиньоны откинуть на дуршлаг (сохранив 3 ст. л. маринада), обсушить и положить в салатник. Тонко нарезать огурец. Взбить вилкой маринад с оливковым маслом и лимонным соком, добавить огурец, перемешать и оставить на 4–5 мин., затем добавить к шампиньонам. Измельчить зеленый лук, снять с веточек листья базилика. Посыпать салат зеленью, посолить по вкусу, перемешать и сразу же подавать.

Фасолевый суп

4 порции

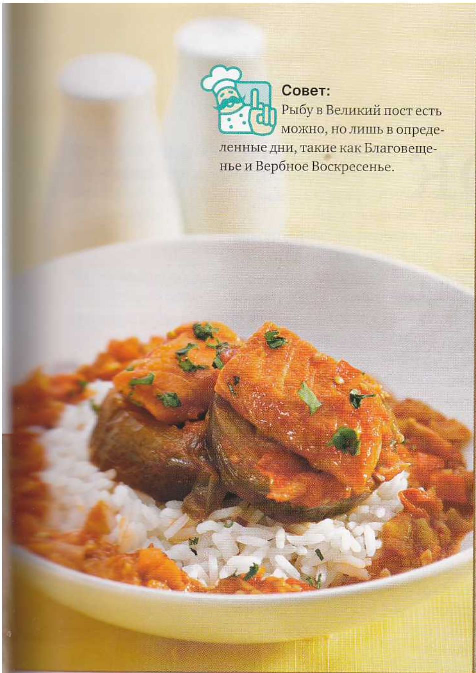
Что нужно:

- 1 банка «Фасоли по-украински»
- 500 мл овощного бульона
- 1 сладкий красный перец
- 1 средняя луковица
- 1 зубчик чеснока
- горсть зелени петрушки
- 3 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
- соль, черный перец

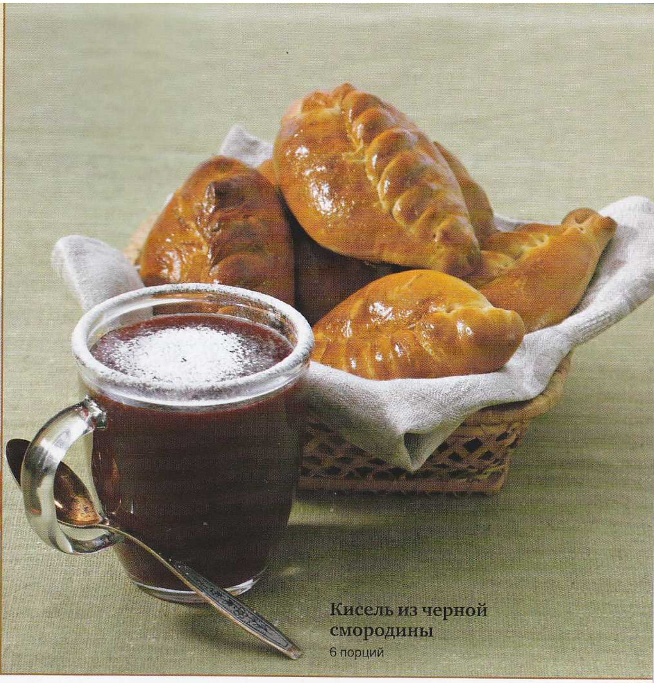


Что делать:

Лук и чеснок измельчить. У сладкого перца удалить сердцевину, мякоть очень мелко нарезать. Обжарить овощи в 2 ст. л. масла, помешивая, до мягкости лука, около 7 мин. Влить горячий бульон. Довести до кипения, добавить фасоль вместе с соусом, перемешать. Дать закипеть еще раз, приправить солью и перцем. Подать, посыпав петрушкой и сбрызнув оставшимся маслом.



Совет:
Рыбу в Великий пост есть можно, но лишь в определенные дни, такие как Благовещенье и Вербное Воскресенье.



Кисель из черной смородины
6 порций

Лосось с баклажанами
4 порции

Что нужно:
1 банка «Баклажанов в аджике»
500 г филе лосося
1 зубчик чеснока
небольшой пучок кинзы
1 ст. л. соевого соуса
2 ст. л. растительного масла

Что делать:
Рыбу нарезать кусочками длиной 3 см. Чеснок измельчить, смешать с соевым соусом и маслом, полить рыбу, оставить на 5 мин. Разогреть большую сковороду, выложить на нее кусочки лосося вместе с маринадом. Обжаривать, постоянно перемешивая, на сильном огне 2 мин. Добавить баклажаны в аджике, перемешать, дать закипеть и снять с огня. Подать с отварным рисом, посыпав зеленью кинзы.



Постные пирожки с малиной и яблоками

Что нужно:
1 банка «Малины, дробленной с сахаром»
1 большое яблоко
щепотка молотого черного перца
сахарная пудра

Для теста:
500 г муки
20 г свежих дрожжей
2 ст. л. сахара
1 ч. л. ванильного сахара
1 ст. л. растительного масла
0,5 ч. л. соли

Что делать:
Для теста половину муки просеять в миску. Дрожжи и 1 ст. л. сахара размешать в 1 стакане теплой воды, дать постоять 5 мин. и добавить к просеянной муке. Перемешать до однородности, накрыть и поставить в теплое место на 30–40 мин. Затем добавить к смеси оставшуюся просеянную муку, а также соль, сахар, ванильный сахар и растительное масло. Перемешать. На присыпанной мукой рабочей поверхности вымесить тесто. Уложить его в смазанную маслом миску, накрыть полотенцем и вновь поставить в тепло, чтобы тесто увеличилось в объеме вдвое, на 1,5–2 ч. Яблоко очистить от сердцевины и кожуры, мелко порубить. Добавить малину, черный перец и тщательно перемешать. Тесто обмять, тонко раскатать на присыпанной мукой рабочей поверхности и разрезать на квадраты со стороной 15 см. В центр каждого квадрата уложить по 2 ст. л. смеси малины и яблока. Защипать пирожки, переложить на застеленный пергаментом противень, присыпать сахарной пудрой. Выпекать в разогретой до 200 °C духовке до золотистого цвета, 20–30 мин. Подавать с чаем.



Что нужно:
1 банка (350 г) «Черной смородины, дробленной с сахаром»
сок и цедра половины лимона
1 ч. л. картофельного крахмала
1 ч. л. сахарной пудры

Что делать:
Черную смородину положить в кастрюлю, добавить 2 стакана холодной воды. Поставить на средний огонь, дать закипеть и готовить, помешивая, 15 мин. Полученную смесь слегка остудить и протереть через мелкое сито, затем снова влить в кастрюлю. В небольшом количестве остывшей жидкости размешать крахмал. Влить крахмальный раствор в кисель. Непрерывно размешивая, довести кисель до кипения и снять с огня. Добавить лимонный сок и мелко натертую цедру, перемешать, разлить по стаканам и подать к столу, посыпав сахарной пудрой.



Сухой остаток

Конечно, не совсем верно говорить, что сезон сухофруктов приходит в марте. Он длится практически круглый год. Но именно сейчас, когда свежие ягоды-фрукты окончательно утратили свою привлекательность, их скромным дублерам достается первая роль

Вообще это крайне несправедливо, что о сухофруктах мы всерьез задумываемся только когда приходит пора весеннего авитаминоза, а импортные яблоки-груши с глянцевыми боками нам ничем не могут помочь. Сухие фрукты уступают свежим разве что в красоте: нет у них ни гладкой бархатистой кожи, ни округлых форм. Однако сморщенный неказистый вид с лихвой компенсируется богатым «внутренним миром»: концентрации витаминов и ценных веществ в сухофруктах позавидует любой только что снятый с ветки плод, а их кулинарным возможностям – даже самый податливый продукт. И это качество нас, гастрономов, интересует больше всего. Почти в любом блюде, куда можно положить обычные фрукты, могут появиться и высушенные, а главное, с ними легко придумать тысячи новых рецептов.

Начни с начинки

В конце восьмидесятых на каждом детском дне рождения, на который меня приглашали, среди закусок на столе обязательно появлялся чернослив, фаршированный грецкими орехами. Почему-то считалось, что это очень удобно – руки чистые, вилки не нужны. Дети такое не ели. Моя мама чернослив не фаршировала. Она фаршировала сушеный инжир – что с детской точки зрения было еще хуже. Причем начиняла его не чем иным, как жирным домашним творогом. Помню, я поклялась: когда вырасту, ни за что не буду мучить детей подобными изысками. Правда, я тогда не знала, что у младшего поколения XXI века будут совсем другие пристрастия и что мой собственный сын станет вовсю уплетать инжир с фундуком и апельсиновой цедрой, облитый шоколадной глазурью. Как не знала, что грецкими орехами и творогом начинки не ограничиваются. Теперь могу привести много примеров. Вот лишь самые очевидные: мягкий козий сыр или творожный типа «Альметте», рикотта; горгонзола с фундуком и петрушкой; курица со специями и грибами; маскарпоне с миндалем. К известному с детства творогу оказалось очень хорошо добавлять укроп (или любую другую зелень) и хрен, к грецким орехам – кинзу, йогурт и чеснок или вовсе заменять их на орех пекан.

Все эти рекомендации подходят не только для инжира и чернослива, но и для фиников (их, кстати, в отличие от остальных сухофруктов, никогда не едят «сырыми», они всегда «сухие»). Половинки кураги просто идеально заполнять обычным плавленым сыром. А сушеные груши – тертым пармезаном и затем чуть-чуть запекать. И любые фаршированные сухофрукты можно обернуть полосками бекона и поставить на 2–3 минуты под гриль.

Те же ингредиенты, которые вы используете для фарширования, и собственно сухофрукты легко превратить в салат – стоит только добавить хрустящие зеленые листья. Вот представьте: большие тарелки, на них – листья салата айсберг, на листьях – брусочки нежного козьего сыра, сушеный инжир, кубики мясистых фиников и половинки ореха пекан. А сверху – капли жидкого меда и орехового масла. Моим друзьям нравится.

Выступают пары

Еще одним блюдом, которое в детстве вызывало у меня лишь недоумение, был так называемый фруктовый плов – рис с разваренным изюмом и курагой. Я и сейчас его не люблю, по крайней мере в таком варианте. Но знаю, как сделать другой. Тот, кто готовил мне противный сладковатый плов, совершал две ошибки: 1) не добавлял специй 2) не клал мяса. Потому что

Кускус с курагой, маслинами и зеленью

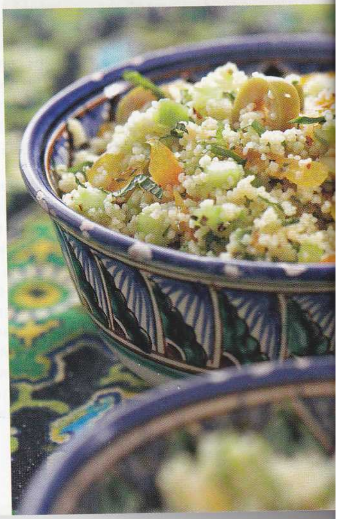
4 порции

Что нужно:

- 150 г кускуса
- 100 г кисло-сладкой кураги
- 50 г оливок
- 1 свежий огурец среднего размера
- горсть листьев мяты
- горсть листьев базилика
- 5 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
- сок половины лимона
- щепотка соли

Что делать:

Кускус приготовить согласно инструкции на упаковке. Курагу промыть, обсушить, нарезать тонкими полосками. У оливок удалить косточки, мякоть крупно нарезать. Огурец очистить от кожуры, а если семена у него окажутся крупными и жесткими, то и от них тоже; мякоть очень мелко порубить. Мяту и базилик измельчить острым ножом. Перемешать в миске курагу, оливки, огурец и зелень, добавить половину масла и соль, перемешать еще раз. Оставшееся масло вместе с лимонным соком добавить в набухший кускус; перемешать вилкой, тщательно разбивая комки. Добавить салат, быстро перемешать еще раз и подать.



Турецкие пироги с мясом, изюмом и кедровыми орешками

4 порции

Что нужно:

- 500 г бездрожжевого слоеного теста
- 500 г мякоти говядины
- 3 горсти мелкого черного изюма без косточек
- 50 г кедровых орехов
- 1 большая луковица
- средний пучок петрушки
- 2 ст. л. растительного масла
- 0,5 ч. л. молотой корицы
- 0,5 ч. л. молотого душистого перца
- соль, свежемолотый черный перец
- 1–2 желтка для смазывания

Что делать:

Мясо измельчить при помощи мясорубки или блендера. Изюм промыть. Лук очень мелко порубить. Петрушку измельчить. Масло разогреть на сковороде, положить лук. Готовить на среднем огне, помешивая, пока лук не станет мягким, 5–7 мин. Добавить размолотое мясо и пряности, слегка посолить и приправить перцем. Увеличить огонь, готовить, помешивая, до тех пор, пока мясо не потеряет розовый цвет, а вся жидкость не выпарится полностью, 5 мин. Добавить изюм, орехи и петрушку, перемешать и снять с огня. Дать остыть. Тесто раскатать на присыпанной мукой рабочей поверхности в квадрат толщиной около 0,5 см, затем разрезать квадрат на 4 одинаковые полосы. Разложить фарш поровну вдоль продольной оси каждой полосы, не доходя до коротких краев 2–2,5 см. Желток взбить с 1–2 ст. л. воды, смазать края теста. Защипнуть длинные и короткие края каждого пирога и слегка прокатать его кончиками пальцев взад-вперед по рабочей поверхности, чтобы придать относительно круглую форму. Переложить пироги на смазанный маслом противень, смазать остатками желтка. Выпекать в духовке, разогретой до 180 °С, 20–25 мин. Дать немного остыть. Подать, нарезав на ломтики острым ножом, с зеленым салатом.







Марокканская курица с финиками

4 порции

Что нужно:

1 крупная жирная курица
200 г мягких вяленых фиников (лучше всего израильских или иранских)
2 большие белые луковицы
1 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. растительного масла
1 ч. л. имбирного порошка
большая щепотка натурального молотого шафрана или 0,5 ч. л. нитей
1 ч. л. молотой корицы
соль, свежемолотый черный перец
горсть свежей мяты

Что делать:

Если шафран в нитях, замочить их в 2 ст. л. горячей воды на 20 мин. Курицу очень острым ножом разрезать на 8 частей, натереть солью и перцем. Сбоку у фиников сделать надрез, аккуратно удалить через него косточку. Лук тонко нарезать кольцами. В большой кастрюле с толстым дном разогреть вместе сливочное и растительное масло. Положить лук, накрыть крышкой. Готовить на среднем огне, время от времени помешивая, пока лук не станет мягким, 5–7 мин.; добавить имбирный порошок, шафран и корицу. Перемешать, положить куски курицы и перемешать еще раз. Продолжать готовить, время от времени помешивая, до тех пор, пока куски курицы со всех сторон слегка не подрумянятся, около 10 мин. Влить 1 стакан горячей воды, накрыть крышкой. Довести до кипения, убавить огонь до минимума. Через 15 мин. вынуть из кастрюли грудки (они к этому времени должны быть уже готовы) и переложить их на тарелку. Еще через 20 мин. достать остальные куски курицы и также переложить на тарелку, а кастрюлю оставить на огне, но крышкой не накрывать. Готовить до тех пор, пока лук не образует густой соус, около 10 мин. Положить финики и готовить 4–5 мин. Затем вернуть куски курицы в форму, перемешать. Прогреть все вместе 2–3 мин. При необходимости приправить солью и перцем. Подать, посыпав листьями мяты.

МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ
Екатерина Нечаева
Необходимо обратить внимание на то, что блюдо готовится преимущественно на среднем огне, а если плита газовая, то лучше воспользоваться рассекателем. И не стоит торопиться, пытаться ускорить процесс, в противном случае можно получить «угли». Я предпочла взять филе курицы, а не целую птицу. Это сделало блюдо более нежным. Кроме того, имбирь лучше подойдет натуральный или маринованный, чем сухой молотый. К выбору фиников стоит отнестись с особым вниманием: они должны быть сочными и свежими. Сухие финики или засахаренные в сиропе и потом высушенные испортят вам все блюдо.

Острая закуска из чернослива с беконом

16 штук

Что нужно:

16 крупных ягод чернослива без косточек
8 тонких полосок бекона
половина сладкого яблока
1 ч. л. острой горчицы
1 ст. л. соуса табаско (или по вкусу)
4 куска хлеба для тостов

Что делать:

Полоски бекона разрезать наискосок, чтобы получилось 16 клиновидных кусков. Яблоко очистить, крупно нарезать и положить в блендер. Добавить горчицу и табаско, измельчить в пюре. Полученной смесью слегка смазать чернослив. Завернуть чернослив в бекон, начиная с основания клина. Зафиксировать зубочистками или деревянными шпажками, поместить на застеленный пергаментом противень. Запекать в духовке, разогретой до 220 °С, 10 мин. Подать, уложив на четвертинку поджаренного в тостере куска хлеба.

при соблюдении хотя бы одного из этих условий сочетание риса с сухофруктами становится просто беспроигрышным.

Судите сами: если в оливковом масле обжарить лук, добавить чеснок, перец чили и пряную смесь гарам масала, прогреть пять секунд, всыпать рис басмати, тщательно перемешать, залить овощным бульоном (так, чтобы он покрывал рис примерно на 1,5 см), готовить сначала без крышки (пока жидкость не сравняется с рисом), а потом сковородку накрыть и за минуту до готовности добавить курагу и белый изюм – что тогда получится? Мне кажется, очень хорошее блюдо. Или как минимум хороший гарнир.

Не хуже, если не лучше сухофрукты подходят к кускусу. Или он им очень идет – суть не в этом. Суть в том, что можно налить в сотейник немного куриного бульона, добавить кусочки фиников и инжира, посолить, довести до кипения, положить готовый кускус и убрать кастрюлю с огня; накрыть крышкой и оставить так на пять минут. Или поджарить на оливковом масле лук, положить чеснок и булгур, через пять минут – финики, курагу, корицу и смесь карри, влить нежирный бульон и готовить, пока булгур не станет нежным. В общем, сухофрукты и крупы – прекрасная пара. Да, и ни один из названных рецептов не обязан быть вегетарианским – мясо и птица во «фруктовом» плове еще никому не мешали (кроме вегетарианцев). Вспомните, например, классику – бакинский плов с курицей и сухофруктами.

Кстати, о мясе и птице. Классические варианты – курица, фаршированная курагой, и мясо, тушенное с черносливом. Для первого нужно взять куриные грудки без кожи, сделать в каждой глубокий разрез-карман, начинить курагой и голубым сыром, полить белым вином и запекать при 200 °С 25–30 минут, а потом приготовить соус из сока, выделившегося при запекании, и сливок и полить им курицу. Для второго – потушить кусочки говядины (сперва обжаренные) с картофелем, за полчаса до готовности добавив чернослив. Причем эти рецепты – лишь база, работать с которой можно бесконечно. Сухофрукты легко заменяют и дополняют друг друга. В компании с черносливом запросто может оказаться курага, сушеная вишня и клюква. Пару птице с радостью составит кумкват. И способы приготовления могут быть разные. Ту же курицу не обязательно фаршировать. Можно обжарить ее кусочки до золотистого цвета, в отдельной сковороде припустить с белым вином овощи (лук-шалот, морковь, фенхель, сельдерей, чеснок), в конце добавив к ним сушеный инжир и шалфей, и потушить в духовке с небольшим количеством куриного бульона.

СОВЕТ ГАСТРОНОМА

■ Чтобы сухофрукты, которые вам нужно порезать на кусочки, не прилипали к ножу, слегка присыпьте их мукой или используйте кухонные ножницы.

■ Сухофрукты, предназначенные для какого-нибудь блюда, сначала замачивают в горячей воде. При этом, если они очень сладкие, можно добавить в воду лимонный сок. Хороший вариант – подержать сухофрукты в вине или бренди. Если этого не сделать, то в процессе приготовления они станут жесткими.

■ В сухофруктах содержится очень много сахара. Настолько много, что некоторые из них, если положить их в морозильник, не заморозятся. Имейте это в виду, когда будете готовить сладкие блюда: их легко сделать приторными.

Благодарим за участие

Мясо, птицу и прочее можно приготовить как угодно, не используя сухофрукты, но – подать с соусом, в котором участвуют наши герои. Список участников, естественно, может быть длинным, весь не приведешь. И роли можно вспоминать бесконечно. Поэтому ограничусь тремя, по-моему, хорошее число.

■ **Клюквенный соус с персиками и вишней:** довести до кипения 1 стакан воды с 1/3 сахара, помешивать, пока сахар не растворится; добавить 3 стакана клюквы, 100 г порезанных сушеных персиков и 50 г сушеных вишен, посолить; дать закипеть, уменьшить огонь и варить минут 10, до загустения.

■ **Соус из груш:** порезать сушеные и очищенные свежие груши, положить их в сотейник, залить грушевым соком с добавлением сока лимона, сахара, растопленного сливочного масла, корицы, имбиря, щепотки перца чили и соли и готовить на маленьком огне, пока груши не станут мягкими, 25 минут, а потом взбить в блендере.

■ **Чатни из изюма:** крупный изюм замочить на полчаса в теплой воде, смешать в блендере с медом, винным уксусом и свежим красным и зеленым перцем чили. Пропорции – по вкусу.

А компот?..

Пирожки с курагой и орехами, ватрушки с изюмом, абрикосово-творожный торт, шоколадный чизкейк с черносливом, песочное печенье с персиком, крамбл с яблоком и вишней, джем из сушеного инжира, «витаминная бомба» из смеси любых орехов, сухофруктов и меда, невозможно сладкая и такая же вкусная... Наверняка каждый из вас вспомнит свой любимый десерт с сухофруктами. Но вот о чем помнят не все, так это о том, что из сушеных ягод и фруктов получаются прекрасные компоты (к подававшимся «на третье» во всех без исключения столовых отношения не имеющие). Вот пара средств для «освежения памяти».

■ Налейте в кастрюлю яблочный сок, положите палочку корицы или пару звездочек аниса, ложку меда и лимонную цедру. Доведите до кипения, добавьте курагу, сушеные яблоки, персики, груши, чернослив и/или черный изюм и варите на медленном огне 10 минут. Выньте пряности и разбавьте компот водой до желаемой концентрации.

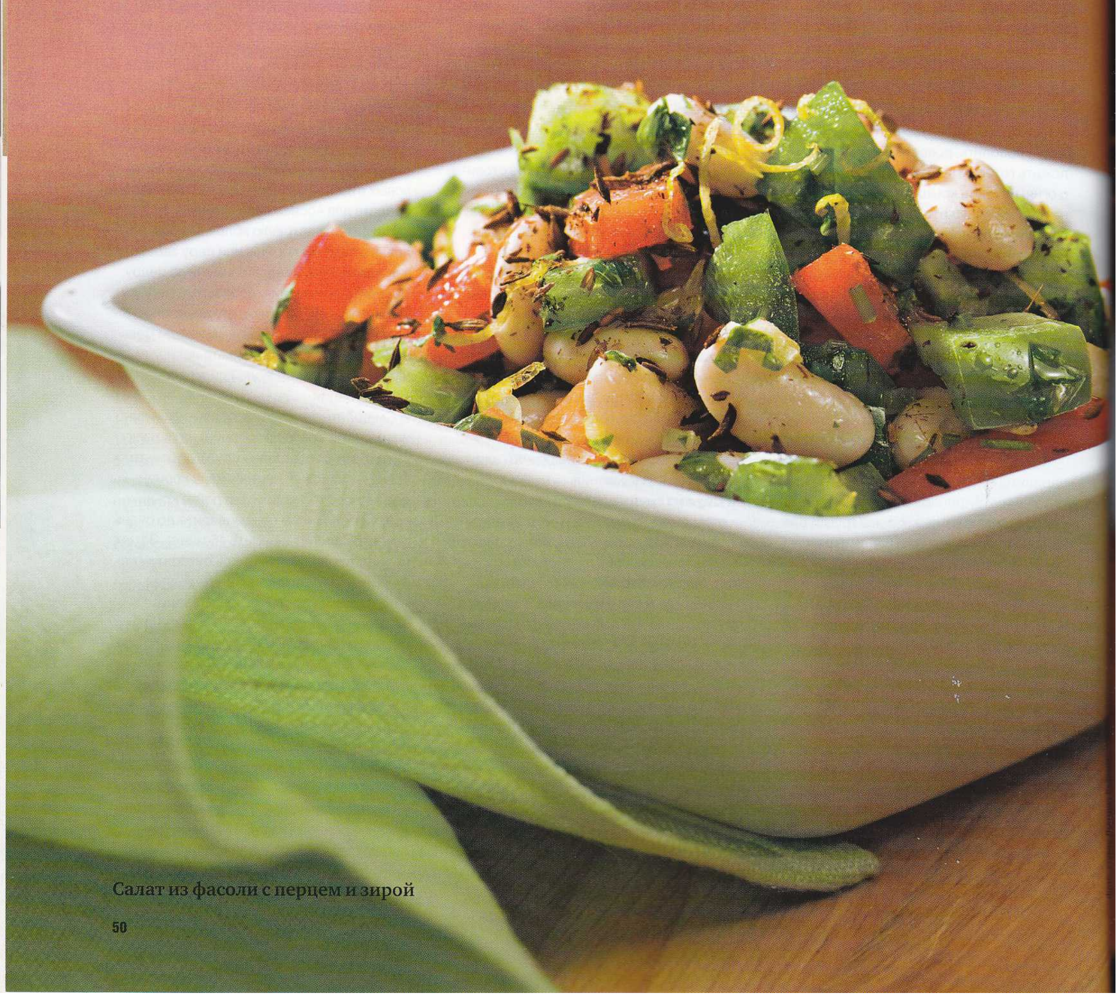
■ Смешайте в кастрюле белое сухое вино и лимонный сок (в пропорции: на бутылку вина – четверть стакана сока), добавьте корицу, лавровый лист, семена кориандра и перец горошком, накройте крышкой, на медленном огне доведите до очень слабого кипения и варите 15 минут. Затем процедите, положите смесь сухофруктов (персики, груши, вишни, инжир), влейте 3–4 ложки хереса и снова поварите на очень медленном огне 10 минут. Добавьте кусочки свежих яблок и груш и поварите еще 3–5 минут.

А если говорить о десертах, то ведь с сухофруктами и делать что-то не обязательно, они сами – лучший десерт. Когда-то мой знакомый из Абхазии привозил вяленую хурму – мясистую, мягкую, медовую. Пока она не заканчивалась (а заканчивалась она быстро), не нужны были никакие сладости. Увы, в Москве этот солнечный фрукт продается так редко...

Елена Лихачева

Вооруженные силой

Весна, как всегда, приносит с собой не только приятное желание влюбиться, но и совершенно неприятный авитаминоз. И потом, для любви тоже нужны дополнительные силы, а где их взять? Мы вот нашли несколько вкусных источников, подкрепляйтесь



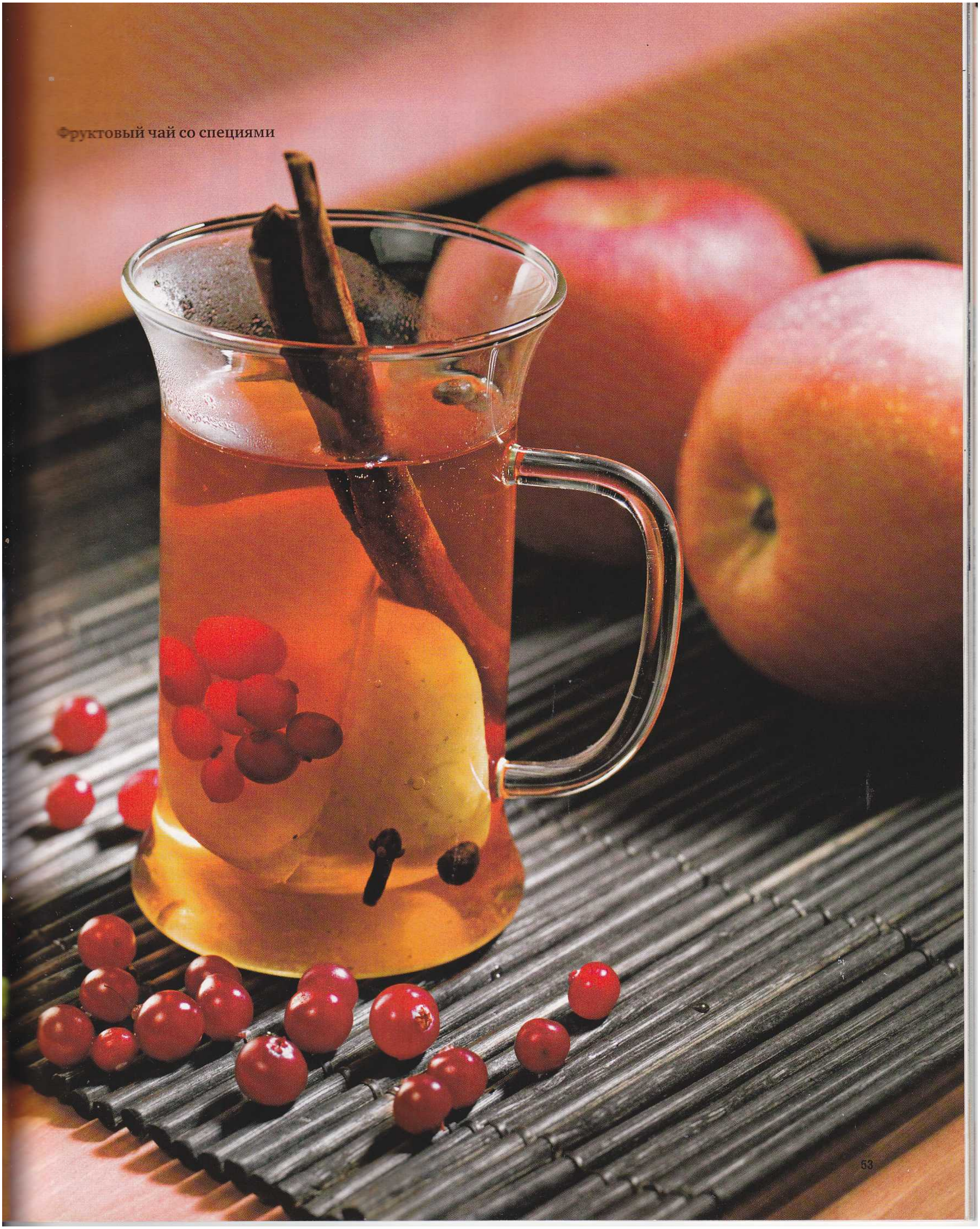
Салат из фасоли с перцем и зирой



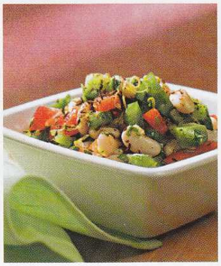
Индейка в беконе с апельсиновым соусом

Овощной стирфрай





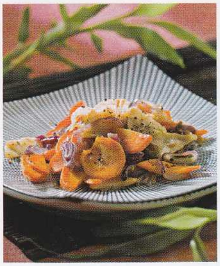
Фруктовый чай со специями



Салат из фасоли с перцем и зирой

Что нужно:

- 2 разноцветных сладких перца
- 1 банка (400 г) белой фасоли лима
- 1 маленькая луковица шалота
- средний пучок петрушки
- половина лимона
- 1–2 ч. л. семян зиры
- 3 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
- соль, свежемолотый белый перец



Овощной стирфрай

Что нужно:

- 2 крупные морковки
- 2 средние сладкие красные луковицы
- 1 маленький корень сельдерея
- 3 см свежего корня имбиря
- 2 зубчика чеснока
- 0,5 стакана осветленного яблочного сока без сахара
- 3 ст. л. арахисового масла
- по щепотке молотой корицы и мускатного ореха
- соль, свежемолотый черный перец



Индейка в беконе с апельсиновым соусом

Что нужно:

- 800 г филе грудки индейки
- 8 тонких ломтиков бекона
- 1 кг небольших апельсинов с тонкой кожурой
- 2 зубчика чеснока
- 4 веточки розмарина
- соль, свежемолотый черный перец
- базилик для украшения
- коричневый сахар по желанию



Фруктовый чай со специями

Что нужно:

- 4 ч. л. черного листового чая
- 1 большое яблоко фуджи
- небольшая горсть клюквы
- 2 ст. л. коричневого сахара
- 1 корешок сушеного имбиря
- 4 палочки корицы
- 4 бутона гвоздики
- 6 горошин душистого перца
- сироп из коричневого сахара или мед

За 60–50 мин. до начала ужина

Для индейки отложить 2 апельсина, из остальных выжать сок с частью мякоти. Филе индейки разрезать на 4 куска, уложить в миску, добавить розмарин и апельсиновый сок, оставить на 30 мин.

За 50–40 мин. до начала ужина

Для салата перцы очистить, нарезать средними кубиками. Откинуть фасоль на дуршлаг. С лимона снять цедру, выжать сок. Петрушку и шалот нарезать очень мелко, смешать с лимонной цедрой, соком и маслом, заправить фасоль с перцем, приправить солью и белым перцем, отставить до подачи.

За 40–30 мин. до начала ужина

Для чая в сотейник влить 5 стаканов холодной воды, положить сахар и все специи. На среднем огне довести до кипения, варить 10 мин. Яблоко разрезать на 8 частей, очистить от сердцевины. Добавить яблоки и клюкву в сотейник, варить еще 10 мин. (должно остаться примерно 3 стакана жидкости).

За 30–20 мин. до начала ужина

Разогреть духовку до 200 °С. Для индейки вынуть филе и розмарин из сока, в котором она мариновалась, обсушить, натереть филе солью и перцем, завернуть каждый кусок в 2 ломтика бекона внахлест, вставив между ними по веточке розмарина. Отложенные апельсины вымыть щеткой, нарезать тонкими кружками. Чеснок измельчить. Влить маринад в сотейник, положить чеснок и апельсиновые кружки, на сильном огне довести до кипения и выпарить до 1/3. Посолить и поперчить по вкусу, если апельсины кислые, добавить сахар по вкусу. Сохранять теплым.

За 20–10 мин. до начала ужина

Для стирфрая все овощи очистить и нарезать небольшими тонкими ломтиками. Имбирь и чеснок нарезать тонкой соломкой. В воке или глубокой сковороде с толстым дном на сильном огне обжарить в масле чеснок и имбирь, 30 сек. Добавить овощи и обжаривать, помешивая, 5 мин. Затем влить яблочный сок, довести до кипения, добавить корицу и мускатный орех, готовить, пока почти вся жидкость не выпарится. Посолить и поперчить, сохранять теплым.

Во время ужина

Обжарить зиру на сухой сковородке на среднем огне, 3 мин., посыпать салат, растирая семена между пальцев.
Когда салат на столе, уложить подготовленную индейку в беконе на стоящую в противне решетку и поставить в духовку на 8–10 мин. Подавать очень горячей с апельсиновым соусом и овощным стирфраем.

В конце ужина

Всыпать в заварочный чайник чай, залить 1 стаканом кипятка, настаивать 5 мин. Процедить чай в сотейник с яблоками и специями, прогреть, перемешать, разлить по кружкам, в каждую положить коричную палочку и немного фруктов. Подать с сиропом или медом.

Оливковый сок из Сполето

На логотипе компании Monini – рука, выжимающая сок из щедрой горсти оливок. Это, конечно, художественное преувеличение: технология добычи масла иная, а чтобы обеспечить нынешние объемы, не хватит рук всех сотрудников фирмы

«Эту оливковую рощу мы держим ради красивого пейзажа, – поясняет наш гид, дождавшись, пока все гости взойдут на холм. – Собирать здесь оливки тяжело, на тракторах работать нельзя, для большого производства требуются аллеи на равнине. Но здесь еще в 1030 году работали монахи-бенедиктинцы...»

Нынешние рабочие оказались с Украины. Механической рукой – это такой специальный аппарат, похожий на клешню, – они трясли дерево, оливки падали на заранее разложенную пленку. Переработать их нужно в течение суток. Нам поясняют, что урожай с одной оливы здесь – от трех до десяти килограммов ягод (это ниже среднего), или от 300 граммов до литра готового масла (для Monini – капля в море). Иные деревья могут дать и больше 10 кг оливок, но, как известно, чем меньше на дереве плодов, тем выше их качество. «С этого холма масло более насыщенное и острое получается», – уверяет гид. Историческая роща на холме – своего рода аттракцион, а если быть корректнее, органичная часть усадьбы Il Frantoio del Poggiolo, где компания «Монини» принимает гостей и партнеров со всего света.

Находится имение неподалеку от живописного Сполето (он, кстати, один из главных участников национальной Ассоциации городов – производителей оливкового масла), в провинции Умбрия, «зеленом сердце Италии». Выхода к морю Умбрия не имеет, зато ее реки и озера создают особый, весьма благоприятный для выращивания олив климат. А поскольку для итальянцев оливковое масло (олио) – продукт особый, мистический, своего рода нектар, стоит серьезно отнестись к наблюдению писательницы Елены Костюкович: «Огромное число монастырей, рассредоточенных вдоль средневековых пилигримских трактов, сообщает умбрийскому воздуху ауру физического и душевного благоденствия, неагрессивности». Не потому ли масло из Умбрии – одно из самых популярных в Италии наряду с тосканским, лигурийским и апулийским?

У попавших в Il Frantoio del Poggiolo (в переводе название звучит экзотично – «Пресс для выжимки оливок на террасе») есть возможность проследить весь путь оливки – с ветки до стола. И, конечно, попробовать масло, причем не просто с хлебом, а в составе блюд, виртуозно приготовленных командой поваров.

Возможно, самая важная часть этой цепочки – научная лаборатория Monini, где эксперты тестируют качество плодов, создают новые купажи, проводят лекции и дегустации для желающих разобраться в древнейшем продукте. Высокое качество – это не только безупречное сырье и правильная его обработка, не менее важны технологические секреты. Масло – не вино: чем моложе олио, тем лучше, старея, оно теряет горчинку. У масла есть три врага – свет, кислород и жара.

За качество в компании Monini отвечает Микеле Лабарили, он и был нашим консультантом и страстным «дирижером» дегустации масла. «Какое послевкусие чувствуете? Верно! Зеленый помидор, легкая горечь, острота по нарастающей...»

Уверен, читателям «Гастронома» известны и вкус, и технология производства лучшего натурального масла – того, что итальянцы называют olio di oliva vergine (девственное) или extra vergine (самое девственное). О технической стороне мы не раз писали, ну а какой кулинар не использовал оливковое масло, добытое, как сок, способом холодного отжима? В усадьбе Il Frantoio del Poggiolo, которая представляет компанию в миниатюре, есть и небольшой цех по производству масла, его тоже показывают визитерам.



10 моментов из жизни Monini

- Семейная компания Monini организована в 1920 году Дзефферино Монини, дедом нынешнего владельца, с 1930 года предприятие специализируется исключительно на производстве оливкового масла.
- Годовой объем производства – 25 млн литров.
- Сейчас в компании около сотни сотрудников.
- Фабрика по разливу масла расположена в Сполето. Девять производственных линий обеспечивают 15 тысяч литров в час. Ежедневная норма – 100 тысяч бутылок.
- У Monini есть оливковые рощи не только в Умбрии, но и в других регионах Италии и за рубежом.
- Линейка Monini включает 10 наименований, в том числе органическое масло Bios, нефильтрованное масло из первых оливок нового урожая Monello, несколько видов ароматизированного масла и оливковую пасту.
- В Италии марка Monini Classico – самая успешная в категории «оливковое масло первого холодного отжима». В обороте компании масло extra vergine (GranFrutatto, Classico DOP&IGP, биологическое) составляет 90%.
- Годовой оборот фирмы – 139 млн евро, из них 32 млн приносит экспорт.
- Monini поставляет свою продукцию в 50 стран мира.
- В России Monini продается с 1995 года, официальный дистрибьютор – компания «Америя».

Мини-пир

Для тех, кто любит сладкое, любые пирожные – это чистая радость, замутненная только мыслями о калориях. При поедании же миниатюрных пирожных – птифуров – и эти мысли тоже как-то минимизируются. Главное – не переборщить с количеством



Пирожные из марципана

6–8 порций

Что нужно:

- 300 г очищенного миндаля
- 200 г сахарной пудры
- 1 ч. л. меда
- 1 белок
- 1 ч. л. жидкой глюкозы
- 1 ст. л. растительного масла
- 1/4 ч. л. миндальной эссенции
- пищевые красители

Что делать:

Миндаль слегка обжарить на медленном огне и смолоть в кофемолке в муку. Смешать миндальную муку, сахарную пудру, мед, эссенцию, масло, яичный белок и вымесить тесто до эластичного состояния. Разделить марципан на три части, подкрасить каждую пищевым красителем и еще раз вымесить, каждую часть по отдельности. Раскатать марципан в пласт толщиной 1 см и вырезать фигурки при помощи формочек разного размера.

Совет:

Жидкая глюкоза продается в специализированных магазинах для кондитеров. Ее можно и не добавлять, но тогда марципановая масса не будет такой эластичной.



Ягодные корзиночки

6–8 порций

Что нужно:

2 больших лимона
2/3 стакана сахара
3 желтка
100 г малины
100 г клубники
100 г красной смородины
3 ст. л. сахарной пудры

Для теста:

1 1/4 стакана муки
2 желтка
100 г сливочного масла
1/4 стакана сахарного песка
1 пакетик (8–10 г) ванильного сахара

Что делать:

Для теста в муку добавить нарезанное кусочками холодное масло, порубить ножом в крошку. Добавить взбитые с сахаром желтки, быстро замесить тесто, положить его в морозильник на 30 мин.

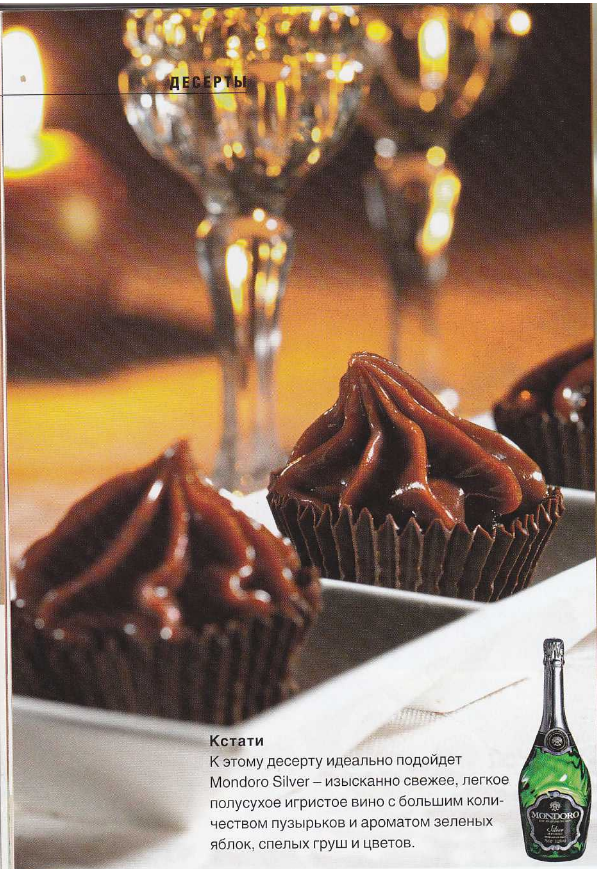
Для начинки с лимонов срезать кожуру, удалить косточки, сделать из мякоти пюре при помощи блендера. Переложить пюре в жаропрочную миску, поставить на водяную баню над кастрюлей, на 1/3 заполненной кипящей водой, всыпать сахар, добавить желтки и, постоянно помешивая венчиком, довести до загустения, примерно 5 мин., полностью остудить. Охладившееся тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм. Вырезать выемкой подходящего размера кружки. Кружками из теста выстелить формочки для тарталеток, приминая тесто пальцами. Выпекать при 160–170 °С до золотистого цвета, 20 мин. Вынуть корзиночки из формочек, остудить, наполнить лимонным соусом, украсить ягодами и посыпать сахарной пудрой.



МНЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛА

Елена Нестерова, шеф-кондитер ресторанов отеля Baltschug Kempinski Moscow:

– Мне нравится работать с шоколадом. Потрясающий крем получается из горького шоколада (78% какао) с красным жгучим перцем. Им можно начинить птифуры и покрыть их сверху белой глазурью. Другой вариант нежного птифура: горький шоколад с жасмином и бисквитное печенье, декорированное свежей малиной.



Кстати
К этому десерту идеально подойдет Mondoro Silver – изысканно свежее, легкое полусухое игристое вино с большим количеством пузырьков и ароматом зеленых яблок, спелых груш и цветов.

Шоколадные птифуры с черносливом

6–8 порций

Что нужно:

200 г темного шоколада (75% какао)
300 г молочного шоколада (35% какао)
100 г сливок жирностью 35%
50 г сливочного масла
150 мл темного рома
100 г чернослива без косточек

Что делать:

Отлить 50 мл рома, остальным полить чернослив, дать настояться, 4–6 ч. Растопить темный шоколад на водяной бане, при помощи кулинарной кисточки покрыть им внутреннюю часть маленьких бумажных формочек для конфет, дать застыть и снова нанести кисточкой слой. Повторять, пока не получится слой толщиной 3–4 мм. Когда шоколадные корзиночки полностью застынут, аккуратно удалить бумажные формочки. Довести до кипения сливки, добавить натертый на терке молочный шоколад, сливочное масло и подогретый оставшийся ром, перемешать до однородности, поставить в холодильник и дать слегка застыть. В готовые корзиночки выложить по 1 обсушенной ягоде чернослива, при помощи кондитерского мешка украсить молочным шоколадом с ромом. Поставить в холодильник на 1 ч и подавать.



Бисквитные птифуры с медом и финиками

6–8 порций

Что нужно:

250 г мягких вяленых фиников
3 яйца
100 г меда
1/2 стакана коричневого сахара
примерно 2/3 стакана муки
20 г грецких орехов
цедра 1 лимона
2 ст. л. масла грецкого ореха
1/4 ч. л. разрыхлителя
соль

Для глазури:

1/2 стакана сахара
50 г сливочного масла
100 г жирных сливок

Что делать:

У фиников удалить косточки, мякоть размять в пюре в ступке или в блендере. Как можно мельче порубить грецкие орехи. Цедру измельчить. Отделить белки от желтков. Белки взбить в крепкую пену со щепоткой соли; продолжая взбивать, добавить мед, сахар, желтки, цедру, ореховое масло, финиковое пюре, разрыхлитель и муку. У теста должна быть консистенция не слишком густой сметаны. Залить тесто в жаропрочную форму, выстланную пергаментом, и выпекать в разогретой до 170 °С духовке 25 мин. Разрезать получившийся бисквит на небольшие квадраты. Для глазури растопить масло с сахаром в сотейнике, добавить сливки и довести до кипения. Варить на среднем огне 5 мин. Каждый квадратик бисквита окунуть в горячую глазурь, выложить на решетку, посыпать измельченными грецкими орехами и дать застыть.



Антикризисный дымбургер

37-летний Вадим Дымов – бизнесмен-оркестр. Ему интересно заниматься параллельно разными направлениями – колбасой и книгами, керамикой и ресторанами. Но главное – его «музыка» всегда жизнерадостна

– Вадим, кризис как-то повлиял на твои компании и на тебя лично?

– Кризис повлиял на всех! На меня, надеюсь, позитивно. Он прихватил меня за шиворот: «Вадим, разберись, куда тебя несет?» И я сейчас занялся повышением качества бизнеса, а не его расширением, как раньше. Есть потери, а у кого их нет, но я думаю, что продовольственный рынок один из самых стабильных. Экономить на продуктах хорошего качества люди станут в последнюю очередь. Благодаря кризису решено расширить ассортимент. Раньше я не думал о производстве пельменей, а сейчас решил: это было бы здорово. Пельмени будут обычные, но очень вкусные.

– Охотно верю, но все-таки «Дымов» ассоциируется с колбасой…

– Георг Грубер, наш шеф-технолог, постоянно придумывает новые колбасы. Я счастливый обладатель самого сумасшедшего технолога в России! Он болен колбасой! Георг приходит на работу в семь утра, уходит в десять вечера… Сейчас время простых продуктов, на них и сосредоточимся.

– А что с проектом «Готовые обеды»?

– Его мы притормозили, потому что он связан с инвестициями, с продвижением. Новых ресторанов тоже не будет, я же не сетевой ресторатор. В Москве уже есть три пивных заведения «Дымов №1», и каждому я могу уделить время. Вот сейчас мы сидим с тобой в ресторане на Софийской набережной, за окнами – Кремль. Ты сам видел – в соседнем зале ест суп министр, бизнесмены проводят встречи. При этом у нас не вычурное и не пафосное, а демократичное место. На каждый день. Но здесь лучшие в городе колбаски – могу дать руку на отсечение! И мясо – одно из лучших в Москве. И я хочу, чтобы «Дымов» стал рестораном, посетить который будет считать своим долгом каждый иностранец. В планах расширить и разнообразить меню, пригласить новых поваров – итальянцев или австрийцев. Я понял, что ресторанам не хватает блюд, которые нравятся мне и моему деловому партнеру Аркадию Новикову. Сделаем здесь лучший гамбургер, у нас он будет называться «дымбургер».

– Ты сам что предпочитаешь поесть?

– Я человек негламурный. Люблю простую пищу в таких же простых интерьерах, в компании понятных, открытых людей, которые дарят другим радость. Люблю поесть сытно. По-моему, рестораны должны быть приятными и простыми – таких полно в Европе. Итальянская кухня – это мое. Очень люблю томаты! Прилично готовлю томатный суп с морепродуктами. А вообще мне не дают покоя лавры Джейми Оливера. Я же из-за него в Суздале устроил огород!

– Поясним читателям, что там у тебя красивый частный дом и бизнес – мастерская «Суздальская керамика».

– Я увидел передачу, где Оливер высаживал разный базилик для своего ресторана, и тут же с помощью мамы, которая у нас очень хорошо разбирается в аптекарских огородах, купил семена, высадил оранжерею. Я хочу, чтобы в мои рестораны поступала свежая зелень с суздальского огорода – петрушка, укропчик, огурцы…

– Ты занялся еще издательским бизнесом, выпустив две гастрономические книги. Как ситуация на этом фронте?

– Удивительно, но книги очень быстро разлетелись. Мы попробовали – получилось. Ну и здорово! Попробовать мне хочется все, даже кино спродюсировать и самому сыграть в нем. Кстати, мы тут недавно общались с одним знаменитым режиссером, и он сказал, что у меня потрясающие данные для актерства. Пообещал дать мне роль в следующем фильме. Но заниматься всем невозможно. Это касается и издательского бизнеса. Ты же знаешь, кроме книг «Готовим по-французски» и «Готовим по-испански», мы выпустили документальную повесть Антона Борисова «Кандидат на выбраковку». Одна газета назвала ее лекарством от депрессии и считает, что ее надо продавать в аптеках. Сейчас эта книга поможет понять, что большая часть наших проблем решаема и не так страшна. Главное – никогда не сдаваться.

– Прогнозы – дело неблагодарное, и все-таки когда закончится кризис?

– Очень многое зависит не только от правительства, а от каждого из нас. Не было бы падения, мы бы не знали, как приятно ощущать, что все меняется к лучшему. До каких пор мы могли бы так жить и тратить, тратить, тратить? Многим в этой потребительской гонке просто некогда было задуматься, что счастье – это не шопинг, а мир, здоровье, семья и дружба. Пока все неважно, но на фоне этого видишь: как хорошо все-таки жить!

Сергей Свиридов

Бродетто держит Марке

Вдали от шума Вечного города, бутиков Милана, карнавалов Венеции, между горами и морем затерялась Марке – небольшая область на восточном побережье Апеннинского полуострова. Это Италия, свободная от стереотипов. Никакой пиццы и пасты!

Любимые блюда местных жителей – полента, рыбный суп, оливки и запеченный поросенок. Это все равно что для нас – каша, щи, мясо, овощи. Слишком просто? Но и мы не каждый день едим блины с красной икрой и говяжий студень. На самом деле Марке есть чем удивить гурманов: овечий сыр, прошутто из Карпеньи, салями из Фабриано, оливки поасколански, знаменитая сушеная треска из Анконы и, безусловно, бродетто. А особенность местной кухни как раз и заключается в гармоничном сочетании простой деревенской пищи и деликатесов.

Трюфелемания

Название города Акваланья с придыханием произносят кулинары всего мира. Дело в том, что здесь растут трюфели, причем белые собирают круглый год. Как считают итальянские повара, этот универсальный гриб подходит ко всему, от салатов до десертов. В Antico Furlo, одном из лучших ресторанов Акваланьи, меня угостили целым «трюфельным» обедом.

В качестве закуски подали карпаччо из телятины с приправой из черного трюфеля. Тут нужно сделать небольшое «мясное» отступление. Итальянцы предпочитают нежирное мясо: ягненка, кролика. Даже свинина у них особенная, она почти не содержит вредного холестерина. И никакая другая европейская страна не потребляет столько телятины. В Марке, как и в других областях Центральных Апеннин, разводят коров так называемой белой породы с исключительно нежным мясом. Карпаччо из телятины буквально тает во рту, оставляя ни с чем не сравнимое послевкусие трюфеля. А вообще моей любимой закуской в Италии стала Saltimbocca alla romana – рулетик из ломтика ветчины и листа свежего шалфея, завернутый в полоску мяса и тушенный в белом вине.

Когда пришло время первого блюда, на столе появилось ризотто из карнароли с сыром грана падано и белым трюфелем. Карнароли – это один из трех сортов риса, которые, по мнению итальянцев, годятся для приготовления ризотто. Наряду с арборио и виалоне нано он отличается повышенным содержанием крахмала, который во время приготовления мягко обволакивает рис, придавая блюду необходимую сливочно-бархатную текстуру. В то же время зерна этих сортов не развариваются, сохраняя легкую «сыринку» внутри. Удивительная комбинация нежности и прочувствованности каждого зернышка и делает ризотто правильным. Рис как основа блюда очень подходит для белых трюфелей, поскольку не обладает собственным ярко выраженным вкусом и прекрасно оттеняет редкий гриб.

На второе был приготовлен кролик местной породы – конечно же, с трюфельной начинкой. До картофеля и савойской капусты с трюфелем, как и до десерта, дело не дошло – я была просто не в состоянии проглотить еще кусочек чего-либо. Пришлось поверить на слово, что трюфель хорошо сочетается с шоколадом.

Если вам когда-нибудь доведется стать счастливым обладателем трюфеля и похвастать своим кулинарным мастерством, имейте в виду, что не обязательно потрясать гостей сложносочиненными блюдами. Самый простой вариант – омлет или яичница с трюфелем. Можно сварить макароны и сделать незатейливый сливочно-грибной соус. Или заправить пасту оливковым маслом и натереть свежий трюфель. Или пожарить мясо и, ничем не приправляя, сдобрить его трюфелем.

Сыр из-под земли

Посещая новые места, любознательный турист, как правило, пробует незнакомые блюда и продукты. Или, наоборот, везде заказывает одно и то же, так сказать, для сравнения. Я, например, всегда покупаю овечий или козий сыр, и до того, как попала в Марке, была уверена, что лучший овечий, а именно рикотту, делают на юге Италии, в Калабрии. Но, попробовав formaggio di fossa (сыр из ямы), изменила свое мнение. Почему «из ямы»? Потому что этот сыр зреет в земле. По легенде, как-то во время междоусобных войн Средневековья один крестьянин, чтобы запасти еды впрок, спрятал овечий сыр, зарыв его в землю. Через несколько месяцев «заначку» достали, и оказалось, что привычный продукт стал гораздо вкуснее. С тех пор каждое лето в середине июня будущий деликатес отправляют в подземное заточение.

Глубина ямы – почти два метра. Внутри находится специальный деревянный поддон, на который выкладывают большие хлопчатобумажные или льняные мешки с сырной массой. Через щели поддона лишняя сыворотка стекает в землю. Когда яма заполняется целиком, сыр накрывают деревянной крышкой, спрессовывают и оставляют зреть. Со временем тканевые мешки деформируются, поэтому у головок formaggio di fossa никогда не бывает правильной формы. Через пять месяцев сыр получает вольную, и вся округа наполняется сумасшедшим ароматом.

До закладки в землю сыр напоминает по вкусу пекорино, а потом становится похож на пармиджано реджано двухлетней выдержки, только с более выраженным вкусом и ароматом. Итальянцы добавляют его в легкие салаты, в пасту и ризотто, используют как начинку для равиоли, кладут на карпаччо вместо пармезана. Мне понравилось контрастное сочетание этого сыра со сладкими овощными конфитюрами (из сельдерея, спаржи, тыквы, лука).



Запивать formaggio di fossa лучше красным вином, произведенным здесь же, в Марке: Rosso Conero и Rosso Piceno.

Главный повод для гордости

Марке располагается на Адриатическом побережье, и поэтому главным угощением здесь остается рыбный суп бродетто (brodo – «бульон»). Классическим считается рецепт из Анконы, столицы области, которая, собственно, и является родиной этого блюда. С XVIII века местные хозяйки варят густую похлебку из 13 видов рыбы и морепродуктов, добавляя в нее оливковое масло, лук, чеснок, петрушку.

Говорят, тринадцать – число не случайное, оно соответствует числу участников Тайной вечери, ведь рыба, как известно, символ Христа. Впрочем, менее религиозные анконцы утверждают, что «чертова дюжина» ингредиентов восходит к архитектурному символу Анконы – фонтану дель Каламо, состоящему из тринадцати масок. А историки так и вовсе полагают, что бродетто обязан своим происхождением практичности рыбаков, которые готовили себе похлебку из некондиционной рыбы и прочего морского «мусора». В котел шло все, что не годилось на продажу: щупальца осьминогов, мелкие рачки, морские ерши, мальки, разбитые устричные раковины, водоросли, моллюски…

Сегодня набор ингредиентов меняется от дома к дому, у каждой хозяйки в Марке есть собственный рецепт. Например, в Фано в похлебку добавляют томатную пасту и уксус. Сан-бенедеттинское и реканатское бродетто подают с поджаренным хлебом. В Васто готовят пикантный вариант – с солью, перцем и уксусом. Существуют интерпретации классического рецепта с пеперончино и шафраном. Но любой бродетто будет густым, как рагу, и варят его непременно в глубокой посудине – чтобы слои твердых и мягких морепродуктов не перемешивались во время приготовления. В Анконе я попробовала бродетто с добавлением зеленых помидоров и перловки с чечевицей, который подают в стеклянных банках с металлической крышкой – так лучше сохраняется аромат. Кстати, заказывая блюдо, составляющее гордость Марке, не вздумайте назвать его ухой или рыбным супом. Бродетто есть бродетто.

Лариса Машталер

Благодарим Институт внешней торговли Италии (I.C.E.) за организацию поездки

Салтимбокка алла романа

4 порции

Что нужно:

- 8 телячьих эскалопов (общим весом 400–500 г)
- 8 тонких ломтиков сыровяленой ветчины (прошутто)
- 8 листиков свежего шалфея
- 1/3 стакана сухого белого вина
- 2 ст. л. сливочного масла
- 2 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
- свежемолотый черный перец

Что делать:

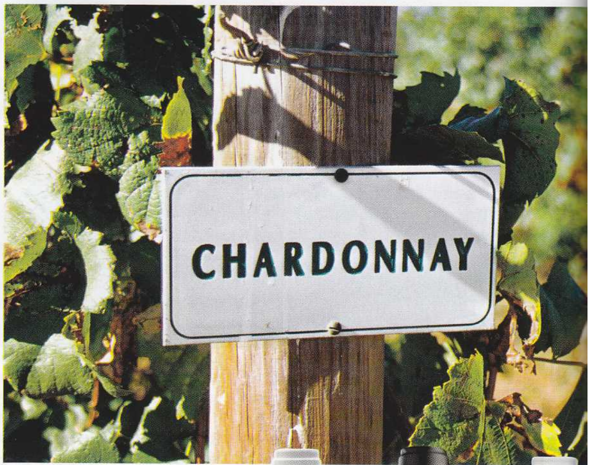
Накрыть эскалопы сложенной вдвое пленкой и слегка отбить, чтобы куски мяса стали более плоскими. Поперчить. Накрыть каждый кусок телятины ломтиком ветчины, придавливая пальцами. Сверху уложить по листочку шалфея. Закрепить зубочистками. Разогреть на среднем огне в сковороде с толстым дном оливковое масло, обжарить мясо, начиная с той стороны, где ветчина, переворачивая, до полной готовности, примерно 8 мин. Когда мясо почти готово, влить вино, довести до кипения и добавить нарезанное маленькими кусочками масло; готовить 2 мин. Подавать на подогретых тарелках, полив соусом из сковороды.

Совет:

Телятина должна быть полностью прожарена. Таким же образом можно приготовить не только телячьи эскалопы, но и свиные, а также филе грудки индейки и курицы. Следуя рецепту, корректируйте только время приготовления мяса. Для свинины это 10–13 мин., для курицы – 5 мин., а индейка жарится примерно столько же, сколько телятина.

Любимец публики

Сорт шардоне – один из самых популярных белых в мире. Его аромат и вкус легко узнаваемы, он выращивается почти во всех странах, где производят вино. За что же его так любят и какое именно шардоне стоит пить? Спросим у знатоков



Свое название виноград Chardonnay получил от одноименной деревни в Бургундии, где он известен с XII века. Этот сорт неприхотлив и способен адаптироваться к разным климатическим условиям. Благодаря простоте в работе винодела даже средние вина из него получаются вполне приличными.

Из шардоне в основном производят сухие и игристые вина. Цена и качество – самые разные: от простых вин «на каждый день» из Италии и Нового Света до редких и весьма недешевых из Бургундии.

Стилистика вин из шардоне тоже разнообразна. Это и изящное шампанское Blanc de Blancs, и строгое шабли, и глубокие богатые вина Кот-д'Ор из Бургундии. «Фруктово-экзотические бомбы» прохладных районов Чили и «тяжелые», густые вина Австралии.

Сухие вина хорошо подходят для выдержки (главные «долгожители» – вина Бургундии). Чаще всего шардоне в них выступает соло, поскольку сорт вполне самодостаточен, а надпись Chardonnay на этикетке является своего рода брендом – потребители всегда знают, чего от него ждать. Но, например, в Италии шардоне может смешиваться с местными сортами винограда, допустим, с инсолией или катаратто на Сицилии. В странах Нового Света встречаются демократичные вина из шардоне в купаже с семильоном, коломбаром, совиньон бланом, шенен бланом и вионье. Каждый из сортов добавляется к шардоне со своей целью – скорректировать кислотность, придать вину свежести или даже снизить его цену.

В Центральной Европе, прежде всего в Австрии, из шардоне могут получаться серьезные сладкие вина из винограда, пораженного благородной плесенью (трокенберенауслезе), и из подмороженного винограда (айсвайн).

Шардоне – нейтральный сорт, и он прекрасно отражает терруар. В более холодных регионах получаются строгие вина с хорошей кислотностью и умеренным содержанием алкоголя. Чем теплее климат, тем большей округлостью и полнотой отличается шардоне. Букет начинает благоухать ароматами экзотических фруктов, вино приобретает маслянистость и алкоголь. В слишком жарких районах вкус может становиться вялым – из-за недостатка кислоты и свежести. Большие винодельни Чили и Австралии часто решают эту проблему с помощью искусственного добавления винной кислоты. Но такое вино, особенно выдержанное, может оставлять желать лучшего.

Domaine Durup Chateau de Maligny Chablis 2007

Очень характерное для французского региона Шабли вино с цветочно-фруктовым букетом и неплохо выраженной минеральностью. Удачное соотношение цены и качества.

Domaine Billaud Simon Les Blanchots Grand Cru 2005

Аристократическое шардоне, полученное со старых лоз. У него выдающийся букет, прекрасная структура и длиннейшее послевкусие. Классика на все времена.

Domaine Bouchard Pere&Fils Corton-Charlemagne 2006

Богатое, многосложное вино с насыщенными тонами бочковой выдержки. Потребуется несколько лет, чтобы его букет полностью раскрылся. Для настоящих ценителей бургундского!





Денис Руденко, основатель дегустационного клуба 25th

Многие сорта винограда раскрывают себя лишь в какой-то единственной местности, в винах одного стиля. Так, вспоминая рислинг, виноман сразу представит себе Эльзас и Германию, неббиоло вызовет в памяти картины Пьемонта, темпранильо – пейзажи Риохи. Но не таков шардоне. Этот великий сорт настолько универсален, настолько восприимчив и гибок, что в каждом уголке земного шара, где производится вино, вы можете столкнуться с исключительными образцами.

И все-таки? И все-таки Шабли. Вина из винограда шардоне, рожденные в этом регионе Бургундии, во Франции, демонстрируют необыкновенное изящество во вкусе. Аромат шабли одновременно фруктов и минерален, тонок и изыскан, он идеально подходит для широчайшего круга блюд, от моллюсков и ракообразных до пернатой дичи, мяса кролика, телятины и многого другого.

Спрос на шабли настолько велик, что, например, в США еще до недавнего времени многие виноделы из Калифорнии, выпуская свое вино на рынок, писали на этикетке: «калифорнийское шабли».

Богатство оттенков, от морских йодистых, от горных тонов кремня, от свежих тонов сливочного масла до густых ореховых нюансов и ароматов свежего тоста в винах прошлых лет, плотная структура, способность к долгой выдержке (а шабли категории гран-крю могут сохраняться и развиваться в течение десяти и более лет) – все это сделало белые вина Бургундии лицом винограда шардоне. Причем, с одной стороны, шабли держат весьма высокий уровень, а с другой, достаточно бюджеты, чтобы их можно было купить без затруднений. В 2005 году именно шабли (Verget Chablis Valmur 1995) получило высшую 100-балльную оценку у известнейшего винного критика мира Роберта Паркера.



Владислав Волков, винный эксперт, Независимый винный клуб

В мире немало мест, дающих отличные шардоне. Но я остаюсь поклонником вин, произведенных в прохладном климате. Прежде всего отмечу Шампань, где все вина Blanc de Blancs делаются на 100% из шардоне. Это самое элегантное шампанское, которое только можно найти. У него тонкий букет, ярчайшая минеральность и хорошая структура. Престижнейшая зона Шампани – Кот-де-Блан со своими крю Avize, Cramant и Mesnil.

Прекрасные примеры шардоне есть и среди белых вин Бургундии. Для меня эталон – шабли. Лучшее дают виноградники Les Clos, Grenouilles, Valmur, Blanchots, Bougros, Preuses и Vaudesir. В молодости эти вина отличаются холодноватой суровостью. А с возрастом их букет приобретает удивительную глубину. У вин из области Кот-д'Ор – «Мерсо», «Кортон-Шарлемань», «Монраше» – другой характер. Они не лишены минеральности, но более «весомые», маслянистые и фруктовые. Они выдерживаются в бочках и затем замечательно стареют в бутылках. Правда, это самые дорогие шардоне. А хорошее соотношение цены и качества у вин из региона Кот-Шалонез (коммуны Монтаньи, Меркюре, Рюлли, Живри). Они напоминают шардоне из Кот-д'Ор, только живут не так долго.

Из «нефранцузских» вин очень интересны шардоне из австрийской Южной Штирии, где сорт называется морильон. Они могут быть обильными, как в Кот-д'Ор, тоже хорошо выдерживаются, но в них чувствуются удивительно нежные фруктовые ноты. Примечательны шардоне из итальянской Альто Адидже, долины в Альпах: деликатные, фруктово-цветочные. А также из испанской Наварры (зона Тьерра де Эстелла), где они могут напоминать бургундский стиль, и российского Краснодарского края, отличающиеся тонкостью и свежестью.



Элеонора Скоулз, винный эксперт, член международной группы WineCreator

Главное достоинство вин из шардоне – совместимость с любыми ситуациями. Они надежно выручают тех, кому нужен необязывающий напиток для домашнего аперитива, но также высоко ценятся людьми, разбирающимися в вине или требующими от него определенной статусности.

Шардоне называют вездесущим сортом. Я пробовала варианты из всех районов его производства, даже из таких непривычных, как Бельгия и Индия. Однако по-прежнему считаю, что самые выдающиеся образцы – из Бургундии, точнее – из Кот-де-Бон. Есть соблазн порассуждать о винограднике Монраше, величайшем клочке земли для этого сорта, но его вина доступны примерно так же, как туристические полеты в космос.

К счастью, природа одарила Бургундию множеством участков, где из шардоне получаются неповторимые вина. Деревушки Шассань и Пюлиньи (они же делят между собой Монраше) окружены такими виноградниками. Там Анн-Клод Лефлев выпускает в хозяйстве Domaine Leflaive одни из самых прославленных белых бургундских, включая Puligny-Montrachet Premier Cru Clavoillon. Это вино – пример изящества, которым может обладать шардоне. Британский журнал Decanter недавно назвал Лефлев лучшим виноделом, производящим белые вина.

Прекрасное введение в «высшее общество» белого бургундского – вина с виноградника Мерсо. Взять хотя бы Meursault Clos de Mazeray от Domaine Jacques Prieur, «винодельни от кутюр».

И, наконец, Кортон-Шарлемань – выдающийся виноградник, который соперничает в признании с Монраше. Здесь шардоне ценятся за силу и долголетие, и вино Corton-Charlemagne Grand Cru от негоциантского дома Maison Joseph Drouhin полностью отвечает этим требованиям.

Коко-коктейль



Белый гавайский
1 порция

Что нужно:
30 мл ликера «Амаретто»
30 мл кокосового рома «Малибу»
нежирные сливки
колотый лед
орхидея

Что делать:
Влить в шейкер со льдом «Амаретто» и «Малибу», хорошо взболтать, отцедить в бокал объемом примерно 150 мл долить доверху холодными сливками, украсить орхидеей.

Сайдкар
1 порция

Что нужно:
45 мл коньяка
15 мл апельсинового ликера
15 мл лимонного сока
колотый лед
долька апельсина
полоска апельсиновой цедры

Что делать:
Взболтать в шейкере со льдом все ингредиенты, отцедить в бокал. Полоску цедры опустить в кипяток на 20 сек., аккуратно завязать бантиком. Украсить бокал бантиком и долькой апельсина.

Роза
1 порция

Что нужно:
15 мл сухого вермута
15 мл абрикосового бренди
30 мл джина
5 мл сиропа «Гренадин»
несколько капель розовой воды
колотый лед
розовые лепестки
сахарная пудра

Что делать:
Взболтать в шейкере все жидкие ингредиенты со льдом, отцедить в бокал, украсить розовыми лепестками, присыпанными сахарной пудрой.

Кузнечик
1 порция

Что нужно:
20 мл мятного ликера
20 мл белого какао-ликера
20 мл нежирных сливок
колотый лед
зеленая коктейльная вишня
по веточке мяты и мелких цветов

Что делать:
Взболтать в шейкере ликеры со сливками и льдом, отцедить в высокий бокал, украсить коктейльной вишней, веточками мяты и цветов.

Ни одна вечеринка в честь 8 Марта не обходится без коктейлей. И они должны соответствовать выпивающим: то есть быть не только вкусными, но и нарядными. Да что там говорить – модными и стильными! Хотя коктейли – это мода навсегда, как платья от Коко Шанель





Лаурис Девейкис, бармен, директор бара «Ночи Мохито» (Вильнюс, Литва), выпускник Дортмундской академии барменов:
– Однозначно говорить о моде в декоре коктейлей сложно. Как и все области кулинарии, барное дело имеет несколько направлений, сильно отличающихся друг от друга.

На классические коктейли мода не проходит никогда, время над ними не властно. Это базис, поэтому и декор для них остается классическим: цедра цитрусовых, их дольки, коктейльные вишенки, мята и так далее.

Второе направление, о котором мы услышали совсем недавно, а теперь оно развивается удивительно быстрыми темпами, – это молекулярная кухня. Она потихоньку отвоевывает себе пространство даже в самых обычных барах. В барном деле используются многие ее возможности: разнообразные пены, икра из сока, соединение нескольких текстур одного продукта. Время пышного и иногда вычурного декора прошло, поэтому украшения становятся сдержанными, часто используются только продукты, входящие в состав коктейля (базовые ингредиенты соков, ликеров, сиропов).

Цветы всегда сопутствуют женщине, и для женской вечеринки я бы в первую очередь советовал украшать коктейли живыми цветами. В декоре бокала можно комбинировать фрукты, ягоды и цветы. В такой компании лучше смотрятся мелкие соцветия. Одиночные крупные и однотонные цветки прекрасно сочетаются со съедобными золотыми или серебряными элементами. Фужеры на длинных ножках можно украсить маленькими бутоньерками. Если подается большое количество одинаковых коктейлей, то очень удачно смотрятся подносы, усыпанные цветами, на которых стоят большие кувшины с коктейлями, а также фужеры или стаканы, украшенные очень маленькими фрагментами общего цветочного декора. Даже ближе к концу вечеринки все будет выглядеть красиво и не будет пустоты – ведь все вокруг будет усыпано цветами.

Фиалковый «Май Тай»

1 порция

Что нужно:
- 30 мл темного рома
- 30 мл светлого рома
- 80 мл свежевыжатого апельсинового сока
- 80 мл ананасового сока
- «Спрайт» или 7Up
- фиалки

Что делать:
Положить цветы фиалок в формочки для льда, залить «Спрайтом» или 7Up, заморозить. Смешать все остальные ингредиенты в высоком бокале, положить несколько кубиков льда и подать.

Негрони

1 порция

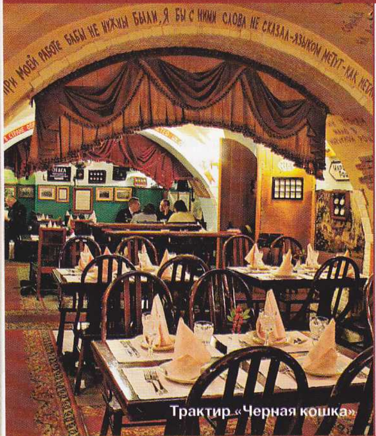
Что нужно:
- 30 мл джина
- 30 мл сладкого вермута
- 30 мл кампари
- колотый лед
- сахар
- клубника и мята

Что делать:
Высокий стакан на 3/4 заполнить льдом. Взболтать все жидкие ингредиенты в шейкере и влить в бокал на лед. Растопить сахар в карамель, сделать узор из нитей карамели. Украсить коктейль карамелью, мятой и клубникой.

Бокалы Mozer предоставлены компанией «Дом фарфора»

Ретроперспективы

8 Марта из года в год ставит нас в тупик. Подарить маме и бабушке по самодельной открытке, как в детском саду? Или день отдыха от домашних дел, как в школе? Или по охапке роз, как в институте? В этом году советуем отвести их в ретроресторан, где все – интерьер, музыка, еда – будет радовать и возвращать в молодые годы

	Расположение и часы работы	Атмосфера и интерьер	Шеф-повар и концепция заведения
 Трактир «Черная кошка»	Воронцовская ул., 6, стр. 1 (м. «Таганская»), тел.: 911-7900. Режим работы: пн.–вс. 12.00–0.00. Открылся в 1998 году.	Трактир «снят» по мотивам фильма «Место встречи изменить нельзя». Команда дизайнеров во главе с режиссером Говорухиным и писателем Вайнером разделила пространство ресторана на две зоны – Петровка и Малина (всего 74 места). На Петровке стены до половины выкрашены в приятный казенный зеленый цвет, строгими зелеными абажурами накрыты лампы. А в логове бандитов грубые деревянные панели, наборы ключей-отмычек, барная стойка в виде трамвая, увешанного черно-белыми фотографиями со съемок легендарного фильма – дар ресторану от Говорухина. Официантки с кокетливыми наколками в волосах наряжены в ситцевые платьица с белоснежными фартуками.	Шеф-повару Людмиле Коржаневич пришлось многие часы просидеть в архивах и библиотеках, прежде чем задуманная концепция нашла реальное воплощение – сегодня в ресторане предлагают аутентичную советскую послевоенную кухню. В меню вошли шедевры из меню профессорских столовых, комбината питания московской милиции, мидовских столовых конца сороковых и пятидесятых годов. Большинство блюд в меню стали уже фирменными, и основная задача повара – это поддерживать их качество. **Специальные предложения** Фестивали «кухонь народов СССР». По выходным и праздничным дням – детское меню. Живая музыка.
 «Дача на Покровке»	Покровский б-р, 18/15 (м. «Китай-город»), тел.: 8(499) 764-9995. Режим работы: 12.00–0.00. Открылся в 1999 году.	Редкий для Москвы ретроресторан, создателям которого не пришлось стилизовать современность под старину. В этом особняке в начале прошлого века жил писатель Николай Телешов, к которому на знаменитые литературные «Телешовские среды» собирался весь столичный бомонд – Шаляпин, Рахманинов, Андреев, Бальмонт... В квартиру вернулись «живые» вещи – тяжелые комоды, удобные стулья, многочисленные столы, по стенам разместились фотопортреты. Воссоздан старый паркет, расчищены изразцы старинной печи. Изначально вход на «Дачу» был только для «своих». Сегодня попасть туда уже легче. В трех залах ресторана (100 мест) атмосфера скорее клубная, чем ресторанная.	Открывался клуб только с блинным меню – 27 позиций. Слово «блины» и было тогда, 10 лет назад, паролем на вход. Сегодня в ресторане добротный подбор домашних московских блюд. Шеф-повар Оксана Русакова умеет интересно подать обычные печеночные оладьи, бифштекс с яйцом или сырники. Классика классикой, но повару нужен простор для творчества. Гости настаивают на сохранении в меню большинства любимых блюд, поэтому карту пришлось сильно расширить. **Специальные предложения** До конца «кризиса» скидка 15% с 12.00 до 16.00 и 10% – во все остальное время на все меню. Детское меню. Блюда на углях. Домашние напитки.

Кухня и напитки

Меню «Черной кошки» триедино – богатая советская ресторанная кухня, милая домашняя московская стряпня и шикарная дворянская кулинария, о которой многие в середине прошлого века еще очень хорошо помнили.
Рекомендуем: ассорти «Полярное из распределителя высшего офицерского состава Центрального военторга» (филе слабосоленого омуля, нельмы и сига) (680 руб.), «Щука фаршированная, присланная нашими товарищами из одесского горкома ВКПб» (550 руб.), грибочки тульские лесные (780 руб.) и разносолы из погребов Наркомпрода (600 руб.). На первое – уха «Арбатская» из пескарей, щуки, окуней, форели и судака (550 руб.) или щи «Коммунальные с потрохами» (425 руб.). На горячее – черноморская барабулька с печеной картошкой (990 руб.) и котлета по-киевски (550 руб.).
Несмотря на то что винная карта очень внушительна, уважением у посетителей она не пользуется, потому что все гости предпочитают водку.

Средний счет: 1500 руб.

Все разделы меню поделены на три части: блюда от бабушки – старинная московская кухня, которая особенно ценится постоянными гостями ресторана, блюда от мамы – добротная советская кулинария и блюда от внучки – современная европейская классика.
Рекомендуем: холодец (210 руб.) и печеночный паштет на тостах (220 руб.), селедку под шубой (270 руб.), моццареллу с помидорами (360 руб.), мясной «Оливье» (250 руб.), грузинский аджапсандали (290 руб.), греческий салат (290 руб.), руколу с морепродуктами (410 руб.), горшочек с потрошками, луком, сливками, плавленым сыром, петрушкой и чесноком (430 руб.), котлеты домашние (350 руб.), бифштекс с яйцом и луком (350 руб.), рыбу ледяную (599 руб.) и семгу с овощами, запеченную в фольге (550 руб.).
Винная карта небольшая, но хорошо выверенная, большинство вин предлагается по бокалам. Есть хреновуха и клюквенная настойка (50 мл/80 руб.).

Средний счет: 700 руб.

* Средний счет указан без учета спиртных напитков.



ВЗГЛЯД СО СТОРОНЫ

Марина Тумаркина, обозреватель журнала In Style:

– Ретро – понятие относительное. Для одного это романтичные 70-е, для другого – раскрепощенные 60-е, смутные послевоенные, шикарные дореволюционные. Московские ретрорестораны – величина еще более относительная, расплывчатая. Собственно, ретроресторанов у нас нет – есть стилизации, скрашенные несколькими старинными деталями.

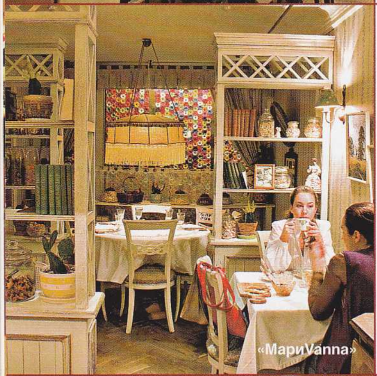
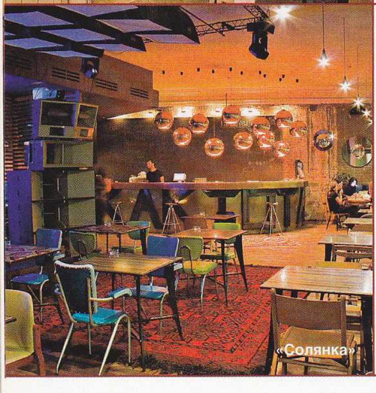
Вот как дело обстоит в Европе? Скажем, ужинаешь в старинном замке в Чехии – любуешься на сводчатые потолки, на ржавые доспехи рыцарей, ешь кнедлики, овощи, мясо, пьешь среднего качества вино – и чувствуешь дух эпохи. А итальянские деревенские харчевни, немецкие пивные, вековые английские пабы?..

Все московские псевдоретрорестораны можно условно разделить на две группы – «счастливое советское детство» и «дореволюционный ампир». Особой популярностью пользуется именно советский вариант, этакий лубок, где намешано все подряд – горны, салат «Оливье», официантки в белоснежных фартучках и с кружевными наколками в волосах... Везде одно и то же. «Петрович», «Метро», «Квартира 44» – близнецы-братья. Один из ярких примеров – пивной «ГлавПивТорг». Здесь кормят шашлыками и кебабами, поят водкой, а по пятницам и воскресеньям устраивают дискотеки в стиле «школьные годы чудесные». Двоюродные братья этих ресторанов – проекты, выполненные по мотивам советских фильмов: «Кавказская пленница», «Покровские ворота», «Черная кошка». Троюродные – рестораны по произведениям классиков: «Обломов», «Хлестаковъ трактиръ».

Загородные рестораны, выдержанные в стиле XVIII века, с каминами, вазонами, буфетами, колоннами, швейцарами и художественными полотнами, – это второй, ампирный вариант. Тут вложений, конечно, побольше, но и цены повыше. Вот в «Усадьбе», что в Архангельском, можно узнать, чем обедали в дворянских семьях, чем угощали на светских загородных балах – на закуску сервировали язык отварной с хреном, в качестве горячего блюда предлагали семгу, припущенную в шампанском, или палтуса с соусом из лисичек.

Обе категории ресторанов пользуются у горожан завидной популярностью. Советское ретро мы любим потому, что 20–30 лет назад и трава была зеленее, и водка хмельнее, и девушки красивее. А «дореволюционные» рестораны любы нам по той же причине, по которой старомосковские купчихи стремились во всем брать пример с томных аристократок; мы уверены, что не двухкомнатная квартирка в Марьино нам больше подходит, а вот такой дворец. И официанты отлично нам подыгрывают – лебезят, как перед графьями.

По мне, настоящие московские ретрорестораны – это добрые советские рюмочные, душные пельменные, дешевые кафе «Минутка». Они никому ничего не доказывают, они действительно такие, какими были 30 лет назад.

	Расположение и часы работы	Атмосфера и интерьер	Шеф-повар и концепция заведения
 «Петрович»	Мясницкая ул., 24/7, стр. 3 (м. «Чистые пруды»), тел.: 623-0082. Режим работы: пн.–пт. 13.00–5.00, сб.– вс. 14.00–5.00. Открылся в 1997 году.	Клуб «Петрович», созданный Андреем Бильжо, популярен на протяжении всех 11 лет. Возможно, благодаря его идее – ностальгия по доброму советскому, хорошо приправленная юмором. В интерьерах пяти залов (150 мест) читается вся наша прошлая коммунальная жизнь – в «кухне» разноцветные скатерти на тесно стоящих столиках, в «детской» лупоглазые мишки и голые пупсы, в главном зале внушительная коллекция конвертов и открыток середины прошлого века. А еще горны и бубны, бутылочные этикетки, синие контрольные весы... Клуб находится в полуподвале старинного особняка со стенами из красного кирпича и сводчатыми потолками.	Шеф-повар Сергей Савкин, пришедший в «Петрович» 11 лет назад, готовит блюда лучших московских ресторанов второй половины прошлого века – селедка под шубой, салат «Столичный», котлеты по-киевски, медальоны из телятины с жареной картошкой. Творческое кредо шефа лаконично – «Служу «Петровичу». Оставляя, по настоятельной просьбе гостей, основное меню неизменным, шеф два раза в год вводит сезонные новинки. **Специальные предложения** Настольные игры. По субботам с 0.00 танцы. С 21.00 живая музыка. С 13.00 до 16.00 обеды (180 руб.). С 17.00 вход только для членов клуба и их гостей.
 «МариVanna»	Спиридоньевский пер., 10А (м. «Тверская»), тел.: 650-6500. Режим работы: пн.–пт. 8.00–23.00, сб.– вс. 9.00–23.00. Открылся в 2008 году.	«МариVanna» есть в Санкт-Петербурге, Москве и на Манхэттене. Но именно московский ресторан самый уютный, трогательный и совершенно домашний. Это квартира, в которой жили и живут. Тут есть бабушкины фарфоровые собачки, пожелтевшие фотографии любимых актеров, банки с конфетами и печеньем, от успешных родителей – дизайнерская мебель и собрание сочинений наших и зарубежных классиков, от прогрессивных внуков – приятные гости. В ресторане два зала (45 мест) – «Библиотека» с книжными полками и солидным комодом и «Гостиная» с абажуром-великаном.	1000 кандидатов на место шеф-повара «МариVanna» ушли ни с чем. Правильного человека нашли в одной из столовых Тверской области. «Провинциалка» готовит не ресторанные, а действительно домашние обеды по высшему разряду. Она отказывается представляться и выходить к гостям, а просто вкусно и душевно их кормит, а к чаю с чабрецом предлагает собственное варенье из малины и абрикосов. **Специальные предложения** 8.00–11.00 – завтраки, 14.00–17.00 – бранчи. Сеансы старого кино в 17.00. Домашние настойки и напитки.
 «Солянка»	Ул. Солянка, 11 (м. «Китай-город»), тел.: 221-7557. Режим работы: пн.–ср., вс. 12.00–0.00, чт.–сб. 12.00–7.00. Открылся в 2007 году.	В XVIII веке в этом доме жил дедушка Натальи Гончаровой. После 1917 года бывший доходный дом был отдан под конторы, а новым владельцам здание досталось в аварийном состоянии. Дизайнер Кира Гришина решила, сохранив исторические детали, сделать интерьер ресторана современным и удобным (120 мест). Анфилада залов на втором этаже навевала мысли об аристократических гостиных XIX века, но без парадного апломба. Мебель покупалась на британских антикварных рынках и... на московских распродажах школьного оборудования. Дизайнеру удалось создать образ квартиры старомосковской интеллигентной семьи.	Шеф-повара Андрей Прохоров и Антон Фадеев уверены, что не надо ничего изобретать, все уже давно придумано, нужно научиться с этим правильно работать. Они просто берут хиты международной кухни и вкусно их преподносят. По понедельникам здесь «Киносолянка» – сеансы фильмов прошлого. По четвергам – бар, а по пятницам и субботам – клуб. По воскресеньям – вечерние посиделки под дружеские диджей-сеты. **Специальные предложения** Магазин одежды Twins Shopp. Меню завтраков и ночное меню. Каждый день разные обеды (290 руб.).

Меню «Петровича» монументально, и что ни название, то перл.
Рекомендуем: ножку ягненка, запеченную с чесноком и мятным соусом, перцем, горошком и картофелем «Одна нога здесь, другие там» (2900 руб.), салат «Столичный» с курицей «Кремлевские куранты» (200 руб.), холодец с солеными огурцами «Свадьба без холодца, что жених без конца» (270 руб.), язык с хреном «Генсек» (270 руб.), грибы, запеченные с картошкой «Лето в деревне Простоквашино» (250 руб.), жареный сулугуни с острым соусом «Кухня народов СССР» (300 руб.), уху из семги с помидорами, зеленью и чесноком «Тихий Дон» (150 руб.), филе утки, жаренное на гриле с клюквенным соусом «Серая шейка» (750 руб.), и хит продаж – «Петрович в командировке» – жареную докторскую колбасу с гречневой кашей (200 руб.). На десерт – печеные яблоки с вареньем и медом (150 руб.). Винная карта ресторана не по-советски продуманна и объемна.

Средний счет: 750 руб.

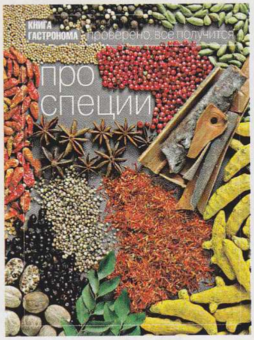
Блюда из большого меню поражают размером – салаты тут принято подавать на стол в салатниках, а супы только в супницах, в которые входит «порция и добавка».
Рекомендуем: «Оливье» с говяжьим языком (390 руб.), холодное сало с бородинским хлебом, зеленью, редиской и горчицей (250 руб.), рагу из кабачков (350 руб.), домашняя куриная лапша (350 руб.), борщ с чесноком (350 руб.), гороховый суп-пюре с копченостями и мясом (350 руб.), котлеты (по мнению большинства гостей, они особенно удаются повару) куриные, рыбные, телячьи с пюре (любые – 499 руб.), рыба ледяная (650 руб.) и пельмени из телятины (550 руб.). На десерт – «Наполеон» с нежным заварным кремом (250 руб.), медовик (270 руб.) и вареники с вишней (270 руб.).
В винной карте вина из главных винодельческих регионов Нового и Старого Света. В барной карте есть редкие сорта коньяков, арманьяков, портвейнов. Подают также водку и хреновуху.

Средний счет: 1000 руб.

И интерьер, и жизнь клуба-ресторана явно подчинены идее солянки – колоритной смеси разноформатных компонентов. В меню она нашла наиболее полное воплощение – в карте усердно смешаны блюда средиземноморской, тайской, домашней российской и даже мексиканской кухни.
Рекомендуем: селедку с картошкой (240 руб.), карпаччо из говядины (340 руб.), хумус с теплой питой (240 руб.), винегрет (190 руб.), руколу с креветками (390 руб.) и тайский салат с ростбифом (360 руб.), борщ с пампушками (250 руб.), кокосовый суп с крабовым мясом (380 руб.), курицу с соусом карри и рисом (270 руб.), медальоны из говядины (390 руб.), из раздела «паст и ризотто» лингвини карбонара (320 руб.) и ризотто с белыми грибами и спаржей (380 руб.). На десерт – творожную запеканку (210 руб.) или тирамису (290 руб.).
В винной карте есть оригинальные редкие позиции – испанское Vegasicilia (6240 руб.), марокканское Kahina (4200 руб.).

Средний счет: 1000 руб.

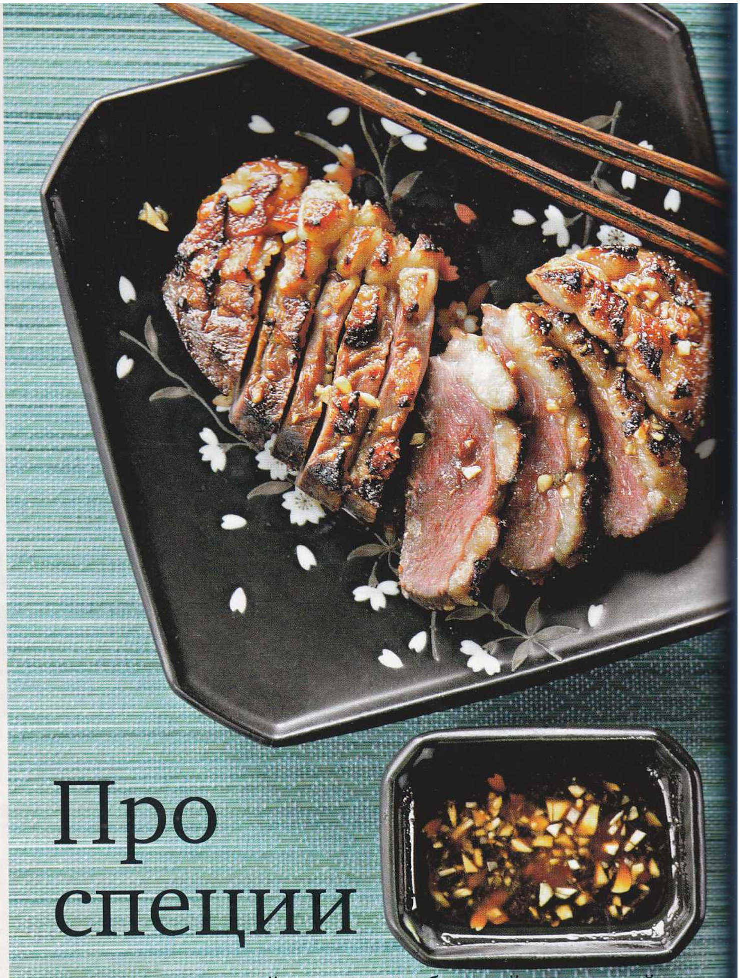
фото: Анатолий Горянов



Утка, замаринованная в меде с соевым соусом и кардамоном

6 порций

Для маринада обжарить 4 коробочки кардамона на сухой разогретой сковороде на среднем огне, потряхивая, 1–2 мин. Затем раскрыть их, вынуть семена и растереть в ступке. Четыре зубчика чеснока раздавить плоской стороной ножа и очень мелко порубить. Смешать чеснок и кардамон с 4 ст. л. темного соевого соуса, 1 ст. л. жидкого цветочного меда и 2 ст. л. рисового вина или сухого хереса. Шесть филе утиных грудок на коже несколько раз надсечь крест-накрест со стороны кожи на глубину 2–3 мм. Положить грудки в герметично закрывающуюся емкость, залить маринадом, закрыть и оставить на 6–8 ч. Затем вынуть филе из маринада (он больше не понадобится) и обсушить. Поставить в разогретую до 170 °С духовку жаропрочную форму, в которую поместятся все грудки. Нагревать 10–15 мин. Разогреть на среднем огне сковороду-гриль, примерно 10 мин., или другую, желательно чугунную сковороду с толстым дном. Положить грудки на сухую сковороду кожей вниз, жарить 3 мин. Перевернуть и жарить еще 2 мин. Осторожно переложить грудки кожей вверх в вынутую из духовки форму, приправить морской солью и свежемолотым черным перцем. Запекать в духовке 10–12 мин. для средней прожарки или больше, если вы хотите полностью прожарить филе. Вынуть из духовки, дать постоять 5 мин. и подавать.



Про специи

Специи – это целый мир, многообразный, красочный, ароматный и часто совершенно незнакомый. В этой книге мы хотим рассказать вам, откуда берутся специи, чем они хороши и как их использовать

Специи бодрят и успокаивают, лечат и придают силы, возбуждают аппетит, делают блюда изысканными, консервируют, наконец! Любая еда благодаря им становится вкуснее и интереснее.

Для книги «Про специи» мы подобрали рецепты со всех континентов, и большинство из них у нас еще не публиковались. Вот, например, ели вы когда-нибудь копченую форель в смеси специй бахарат? А свиные ребрышки в ванильном маринаде? Фрикадельки из баранины с зирой? Гречневую кашу с берберской смесью? Имбирный «Цезарь»? Медовый рулет с душистым перцем?

Как всегда, мы все рецепты проверили, то есть каждое блюдо приготовили и съели. И если было нужно, что-то исправили – чтобы вам понравилось и все у вас получилось.

фото: Екатерина Моргунова



«На столе забыты Хлыстик и перчатка...»

«Черная густая низкая челка, широкое, немного цыганское лицо, черное платье с высоким воротником и пестрый платок на плечах...» – такой видели Ахматову современники. Мы же собираем образ Анны Андреевны из строчек, ассоциаций, настроений и «созвучных» им предметов

Тарелки, салон-магазин Deshoulieres
Перчатки лайковые, 2000 руб., столовые приборы «Росток», посеребрение, начало XX века, 2000 руб., галерея «Бабушка»

Фото: Екатерина Моргунова



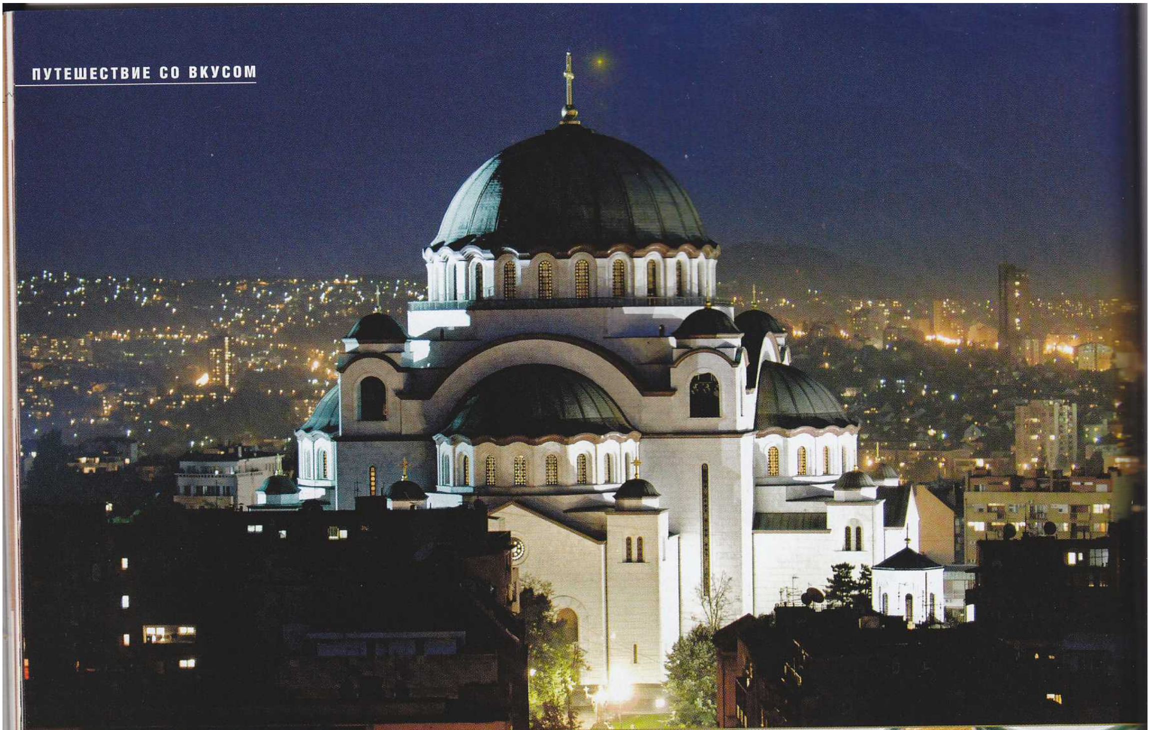
Статуэтка «Ахматова», 45 150 руб.,
салон «Императорский фарфор»
Подстаканник, «Фраже», 4000 руб., щипчики для сахара, 1200 руб., сахарница, 1000 руб.,
галерея «Бабушка».

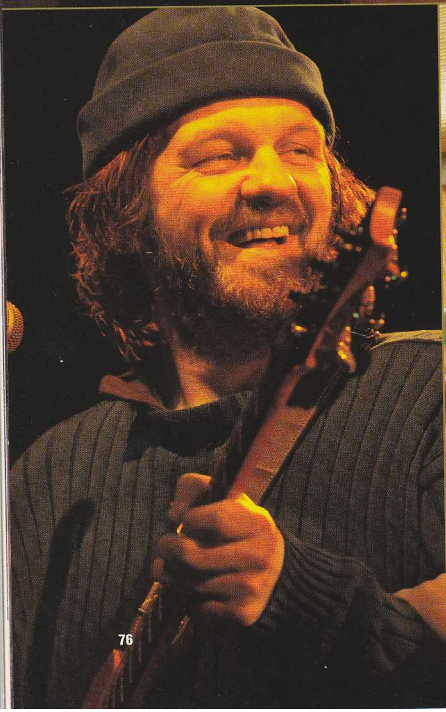


Подсвечники, 11 100 руб. пара, птичья клетка, 10 000 руб., блюдце, 1200 руб., календарь, 350 руб./лист, салфетка, 550 руб., галерея «Бабушка»
Столовый сервиз, салон-магазин Deshoulieres



Чайная пара, салон-магазин Deshoulieres
Плюшевая скатерть, 3500 руб., чернильница,
2000 руб., молочник, 1200 руб., письмо,
галерея «Бабушка»

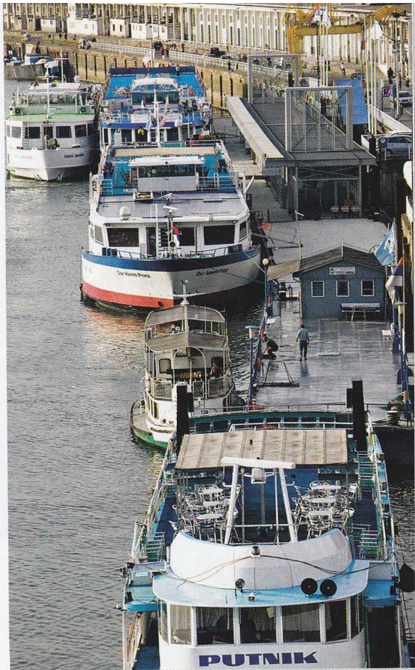






Взятие Белграда

Не поверите, но в столицу Сербии ваш корреспондент полетел с невероятной охотой. Хотя, казалось бы – ни теплого моря, ни эйфелевых башен, ни лувров с колизеями. Да и наличие в Белграде известных на весь мир ресторанов – тоже большой вопрос



Начитался, насмотрелся…
Это все Милорад Павич, кто же еще! «Балканский Борхес, Маркес и Кортасар» – так называют главного сербского романиста – лет десять назад обронил в интервью, а я прочел и запомнил, что у его родного Белграда магический, мистический, мощный, ни на кого не похожий характер. Есть там какой-то неистребимый сгусток энергии. И так убежденно, так убедительно говорил писатель, что захотелось немедленно оказаться на берегах Дуная и Савы, в белом городе его снов и мифов, за столиком его любимой кафаны…

Впрочем, в другом интервью, спустя годы, тот же Павич процитировал пионера современной архитектуры Ле Корбюзье, назвавшего Белград «самым уродливым городом, расположенным в самом красивом месте». Это спустило с небес на землю. Лететь расхотелось. Однако классик сербской литературы объяснил, что многие белградские уголки, прекрасные и дорогие его сердцу, Старый рынок, допустим, исчезли задолго до случившихся в конце XX века натовских бомбардировок. Особенно не пощадила город, за свою многовековую историю восставший из пепла десятки раз, Вторая мировая. Скорее всего так оно и было. Хотя Лев Троцкий (тот самый!) писал еще сто лет назад: «Белград производил на меня впечатление русского средней руки губернского города». Не вдохновляет? Ну, а какие архитектурные шедевры могли облагородить ландшафт в социалистические времена? Вариации на тему сталинских высоток да брежневских «черемушек». Как точно заметил один турист, «это город, который не хочется фотографировать».

…Когда я окажусь наконец в Белграде и чудный гид по имени Светла будет показывать нам его улицы, гордо и горько повторяя: «Здесь был ну такой великолепный особняк!.. А здесь когда-то стоял древний храм дивной красоты, разрушили…» – снова вспомню слова автора «Пейзажа, нарисованного чаем» про «город, который растворен в человеке». Белградцы – вот главная достопримечательность столицы.

Сербия – не только Белград, и желание увидеть жизнь «за МКАДом» вызывает творчество другого ее знаменитого сына. И вы его знаете! Если академик Павич – человек столичный, то боснийскому сербу Эмиру Кустурице, называющему себя «последним из югославов», гораздо ближе брутальная романтика провинции. От его балканских фильмов, где нехитрые люди из глубинки пируют, поют, любят, женятся, разбивают сердца, бесятся, беспрестанно курят – и не только люди, но и домашние животные! – ощущение безоговорочного счастья, свободы, драйва. Умца-умца-тайм! Роли первого плана у Кустурицы играют сказочной красоты дубравы и долины, реки и холмы. И недаром многие зрители, выходя после киносеанса, мечтают оказаться в поселке Мокра Гора (он расположен на вершине горы Мечавник, примерно в трех часах езды от Белграда), где Эмир снял два фильма – «Жизнь как чудо» и «Завет». А кто-то прослышал и об этнодеревне Дрвенград (второе название Кустендорф), выстроенной режиссером на собственные гонорары там же,

Что посмотреть

- Парк Калемегдан – с его террасы открывается живописный вид на место слияния рек Сава и Дунай.
- Мечеть Байракли-Джамия (или Бад-жракли) на ул. Господара Джевремова (1690).
- Дом (палаты) княгини Любицы (1831).
- Дом князя Милоша (1831).
- Бывшую резиденцию и могилу маршала Тито. Для желающих в Белграде проводится специальный «Тито-тур».

Где поесть и выпить

В Белграде есть много симпатичных ресторанов национальной кухни в сердце Старого города, в районе площади Республики и улицы Скадарской.

- «Три шешира», ул. Скадарска, 29.
- «Два оленя», ул. Скадарска, 32.
- «Река», ул. Освобождения, 73б (район Земун).
- «Два белых голубя», б-р Деспота Стефана, 3.
- «Полет», ул. Краля Милана, 31.
- Траттория Kosava, ул. Краля Петра, 36.





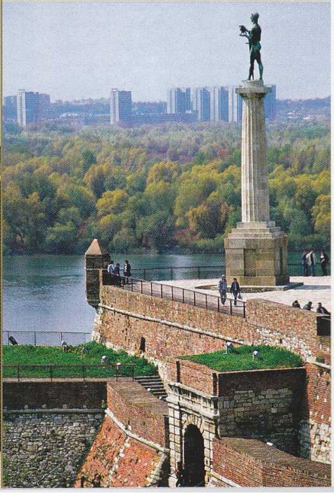
Что привезти

Среди традиционных сувениров – опанки, крестьянская обувь из кожи, типичная для южных славян; кувшинчики с сушеными сливами, колокольчики, бутылочки с ракией и лозой (виноградной водкой), мешочки с базиликом. Любители национальных головных уборов могут купить шайкач – шапку из валяной шерсти, напоминающую раздвоенную пилотку.



Что попробовать

- Айвар – икра из печеного красного перца с оливковым маслом, чесноком и специями.
- Чевапчичи – колбаски из рубленого мяса, обычно трех сортов, приготовленные на жаровне.
- Блюда «под сачем» (то есть под «колпаком»). Мясо кладется в специальную глиняную посуду, закапывается в угли и тушится таким образом около четырех часов.
- Каймак – густые сливки, снятые с топленого молока.
- Туршия – закуска из маринованных огурцов, зеленых помидоров, моркови, перца, цветной капусты.



на горе. И это не звездная прихоть, а гнездо для интернациональных талантов – прилетай и твори!

Своеобразные книги, фильмы, музыка (как не вспомнить еще одну мировую знаменитость с сербскими корнями – композитора Горана Бреговича!) и, разумеется, кухня лучше всякой рекламы расскажут о душе сербского народа, замешанной на православии, славянских безумствах и цыганской грусти. Только это все лирика, вдохновляющая, но не заменяющая житейской информации. Именно ее отсутствие называли россияне (уточню: незадолго до финансового кризиса) в числе главных причин, мешающих сделать выбор в пользу поездки в сердечную Сербию. В 2008 году ее границу пересекли всего лишь 13,8 тысячи наших соотечественников. И это при том, что виза не требуется.

Жизнь как застолье

Информация – дело наживное. В России не так сложно встретить серба – даже Кустурица наведывается раза два в год то к Никите Михалкову на кинофестиваль, то с концертами The No Smoking Orchestra, где «Господин Кино» играет на гитаре, а его сын Стрибор – на ударных. Меня же перед поездкой просвещал – за что ему большое спасибо – Серджан Маркович, отменный повар, открывший в Москве вместе с русской женой рыбный ресторан «Дикое море». Он знает о сербской кухне, как Эвелина Хромченко о моде, все и даже больше.

…Кстати, годами мечтая о поездке в Белград, я опасался лишь одного – застолий. Воображение рисовало горы дымящегося мяса, хлеба и овощей, реки ракии, вина и кофе. Так оно в итоге и оказалось.

«Сербы очень любят мясо! – заявил Серджан. – Для нас самая лучшая рыба – поросенок! Рестораны, где в меню жаренные целиком ягнята, молочные поросята, барашки – это стандарт. Есть, к примеру, такое блюдо: обжаривают бекон, шампиньоны, лук, всем этим фаршируют двух куриц, отправляют их внутрь поросенка и на вертеле жарят три-четыре часа. Помню, в детстве мы подставляли под вертел противень и макали хлеб в жир, который туда капал… Еще популярны котлеты из фарша, похожие на люля-кебаб, в Сербии это называется чевапчичи. У каждого повара свой стиль их приготовления. Есть котлеты, по-

хожие на котлеты по-киевски, но в них добавляется не масло, а каймак – это что-то типа сливок, лучший каймак делают в Крагуеваце, моем родном городе. У нас большая культура копченого и сухого мяса. Пршут надо обязательно попробовать! Мы его любим покупать на рынке, у хозяина, который сам делал. Да и другие продукты тоже лучше на рынке брать – там тетки дают все попробовать».

Насчет мяса – в точку! Особенно поразит меня «Королевская стрела» – блюдо, которым нас потчевали в ресторане Aleksandar (он назван так в честь принца Александра, дворец которого расположен неподалеку) в городке Аранджеловац. На одной «стреле» – несколько внушительных кусков мяса разных сортов и на разный манер приготовленных на роштиле, так сербы называют гриль. У каждого куска – свое имя. Осилить это ассорти в одиночку (к нему же еще и гарнир предусмотрен) можно, но очень трудно.

«Сербия – это перекресток Европы, – продолжает рассказ Серджан. – Мы граничим с несколькими странами, и кто здесь только ни бывал – с кем-то воевали, с кем-то коммуницировали. Много блюд заимствованно: и гуляш от венгров, и равиоли от итальянцев, и турецкое влияние, и австрийское, и арабское, и Балканских государств. У нас из одного села поедешь в соседнее, за два-три километра, а там уже готовят иначе…

О рыбе я долго могу говорить. В Сербии моря нет, но мы же все росли на Адриатике, когда наша страна называлась Югославией. Рыбу привозят со Средиземного моря и Адриатического и свою из горных речек. Во всех городах, что стоят на Дунае, проходит конкурс на лучший суп из речной рыбы. Каждый какие-то свои специи намешает и принесет, по-своему бульон сварит. На берегу – по пятьдесят, по сто котелков, жюри ходит, дегустирует. А лучший рыбный суп, который сам я когда-либо пробовал в своей поварской жизни, это «скарпина лэшо», из морского ерша.

Как в России любят гороховый суп, у нас в каждой семье популярна фасоль, по-сербски «пасуль» – ее и варят, и запекают в духовке с луком и перцем. Бывает, добавляем в нее как специю сушеные белые грибы, которые перетираем пестиком… У вас говорят – квашеная капуста, а у нас – кислая, с нею голубцы делают, с копченой грудинкой тушат… Много фанатов томатного соуса… Что еще? Сыр с оливковым маслом, точнее, сыр в масле – наша традиция. Изумительный специалитет, который продают за бешеные деньги! Хранится он в мешке из овечьей кожи, никакая банка так не сохранит. У нас не только ракию, но и очень много сока пьют. Сейчас, правда, его покупают в магазинах, а раньше все было домашнее. Как и варенье. Моя бабушка варила его из винограда, из вишни, из инжира, из орехов, из арбуза, из маленьких персиков – мы их называем виноградными, потому что растут рядом с лозой. Она делала пятьдесят видов варенья!»

Еще Серджан посоветовал поездить по монастырям – не только с историческим или религиозным, но и гастрономическим интересом: «Монахи едят в основном постные блюда, которые готовят по-своему, такого в ресторанах не попробуешь». В монастырь (женский!) мы, кстати, попали, но совместная трапеза с монахинями в нашей программе не значилась.

Спросил я повара Марковича и про главные преимущества и недостатки сербской кухни. «Она бывает тяжела, а весь мир сейчас хочет кушать лайт, обезжиренное, ведет здоровый образ жизни. Но я обожаю жирное, у меня с этим нет проблем! А из хорошего… В Сербии очень хорошие продукты!»

Кафана: мясо с музыкой

Стоит ли говорить, что Белград дает множество возможностей утолить голод и жажду, в том числе жажду общения? Хочешь – фаст-фудом, хочешь – с чувством и с толком. Как в любой столице, здесь представлены кухни народов мира. Нас, конечно, интересует только сербская. «Куда пойти?» – спрашиваю Серджана.

«Это не как в Москве: иду туда, иду сюда. Да, существуют пафосные и модные места, только для нас важнее традиция. Мода полгода живет, а есть такие рестораны, где люди имеют свой стол, как ложу в опере, и они годами каждый вечер там. И другие не смогут сесть – забронировано. Есть суперский ресторан «Клуб књижевников», то есть писателей. Там стоит старая печка, горит огонь. Это любимое место литераторов, политиков, академиков. Рядом с ним – Национальный театр, его актеры имеют свой ресторанчик. Про знаменитый театр «Ателье 212» слышали, конечно? И он давно сделал себе клуб-ресторан. Богема не желает сидеть с нуворишами или криминальными элементами… У нас другие цены, все значительно дешевле, но когда у тебя нет денег, записываешь в долг, получишь гонорар, отдашь… Так что же вам посоветовать? На Дунае много крутых мест. Жареных кальмаров весь Белград приходит кушать в «Полет». «Орач» – очень сербское место, там хороший гриль, «Табор» – отличное заведение, «Дача» – там куры во дворе бегают. А вообще отправляйтесь в район Скадарлии, где ресторан на ресторане».

Что мы и сделали, поехав в «Три шешира» («Три шляпы»), а на другой день в плавучий рыбный ресторан «Стара колиба» («Старая хата») и «Дачу», хоть она и на отшибе, не пропустили.

Типичный сербский ресторан – кафана – не совсем то, что принято называть «рестораном» у москвичей. Это скорее кабачок, трактир, таверна, хозяевам которого и в голову не придет выписывать из-за границы модного дизайнера Филиппа Старка. Атмосфера здесь домашняя, простая, эклектичная – икона может соседствовать с портретом маршала Тито, а антикварный кувшин окружают пластмассовые безделушки, – но очень уютная! Официанты, как правило, мужчины. Оркестрик, тоже чисто мужской, не без труда плывет на своем контрабасе по волнам дыма среди ломящихся от еды столов. О еде было сказано выше: мясо с мясом.

Есть и другой формат. Скажем, придунайский ресторанчик «У реки», куда мы приехали глубоким воскресным (!) вечером и сразу угодили в водоворот веселья (хорошо, что стол был заказан заранее). Здесь зажигала рок-группа и приплясывали и подпевали даже официантки со своими тарелками и стаканами. Нам, русским, здесь были искренне рады (впрочем, как и в любом месте, где мы оказывались, – от музея до пасеки). Как в одном зале собралось сразу столько позитивного народа – загадка. Вторая загадка: почему им так радостно, когда везде – уныние и тоска по причине слова на букву «к»?

Кажется, я знаю. Один писатель назвал Белград «битым городом». А за одного битого, как известно, двух небитых дают.

Влад Васюхин

Благодарим Национальный офис по туризму Сербии



Книга Бытия Феррана Адриа

Испанский шеф Ферран Адриа продолжает оставаться самой заметной фигурой мира высокой кухни. Он всегда на виду, всегда нарасхват. Но на кулинарном форуме «Мадрид фьюжн» у него нашлось полчаса, чтобы поговорить с нами о жизни и о работе

Долой калории!
– Я делаю кухню, которая приносит людям радость и хорошее настроение. Красиво все подаю, угощаю вином. Я и сам люблю выпить бутылочку во время домашней трапезы. Это тоже – составляющая счастья. А подсчет калорий не входит в список вещей, делающих людей счастливее.

Ресторан-театр
– Вечер в El Bulli (ресторан Феррана Адриа. – Прим. ред.) можно сравнить с вечером в театре. Вы приходите сюда не за едой, а за новым опытом, за приключениями, за хорошим настроением. Жалко, что не все желающие могут ко мне попасть. Но на премьеры в хороший театр билеты тоже достать сложно.

Вне конкуренции
– Меня постоянно называют лучшим поваром в мире, поваром номер один. Но среди нас нет первых и вторых! Есть повара-творцы, которые всегда находятся в поиске, которые не останавливаются на достигнутом, а стараются придумать что-то новое. Таких людей совсем немного – человек десять-пятнадцать. И им не нужны никакие списки и рейтинги.

Международная сборная шеф-поваров
– Я бы включил в эту команду людей, которые оказывают наибольшее влияние на мировую гастрономию. Это французы Пьер Ганьер, Мишель Бра, Ален Дюкасс, Жоэль Робюшон, англичанин Хестон Блюменталь, «австралийский японец» Тецуя Вакуда и американец Чарли Троттер. От Испании – Хуан Мария Арзак, Адони Луис Адурис. Ну и я на воротах.

Первые университеты
– В молодости я пытался научиться бизнес-администрированию, но бросил это дело, так как мне стало скучно. Чтобы поехать на Ибицу, я устроился в ресторан мыть посуду. Готовить даже и не пытался. В 18 лет девушки и дискотеки интересовали меня гораздо больше, чем высокая кухня.

Российское чудо
– Даже в странах немассового туризма вполне может случиться прорыв в кулинарной сфере, хотя этот процесс скорее всего займет немало времени. И Россия вполне может оказаться именно таким местом. Я знаю у вас одного талантливого повара – Анатолия Комма, этот человек уже меняет представление о России как о стране с плохой кухней.

Хаос – двигатель прогресса
– В этом году мы изменили график работы El Bulli. Ресторан откроется не в апреле, как обычно, а 26 июня и будет работать до 20 декабря. Зачем мы это сделали? Чтобы не плыть по привычному руслу, а оставаться в состоянии творческого хаоса.

Команда, без которой мне не жить
– Со мной в El Bulli долгие годы трудятся 78 человек. Это единый слаженный механизм. Без некоторых я вообще не мыслю своей жизни. Человек пять-шесть способны в любой момент открыть собственные рестораны, которые обречены на успех. Но даже если мы говорим о так называемых рядовых работниках, не придут человек пять из них завтра на работу – будет ужасно трудно.

Играющий тренер
– Я собираюсь вести кулинарную программу на испанском телевидении. Совершенно бесплатно, так как это общеобразовательный проект. Чтобы хорошо готовить, нужно постоянно учиться, постоянно тренироваться. Как в футболе. Для меня еда – более важная вещь, чем футбол, а стоящих тренеров в этой области почти нет, поэтому я согласился делиться своими знаниями с другими.

Книга жизни
– Только что мы закончили фильм «История El Bulli. 1956–2009». Результатом двух лет работы стал десятичасовой фильм о нашем ресторане с момента его открытия до наших дней.

P.S.
В Мадриде я посмотрел десятиминутный ролик – презентацию этого фильма. Все самое главное в нем тоже есть. Вот в кадре El Bulli доферрановского периода, а вот уже и сам Адриа, молодой, порывистый, со смешными кудрями а-ля Анджела Дэвис, а вот первые опыты с блюдами молекулярной кухни. Конкурсы, звезды Мишлена, слава, звездное каталонское небо и одинокая фигурка Феррана, стоящая у полосы прибоя. Маленький человек, сумевший так много сделать для того, чтобы люди были чуть-чуть счастливее. Для создания десятичасового фильма потребовалось более 8000 рукописных страниц. Настоящая Книга Бытия.

Андрей Захарин

фото: © Fotobank.com/ Camera Press



Тортпредство

Отдел тортов в супермаркете – настоящее шоу. Под прозрачными куполами красота невозможная: зеркальное желе и шоколадные розетки, ягоды ежевики и смородины, карамель, орехи, сливочные завитки… Что там внутри – и не догадаешься. Как сделать выбор, не сделав вскрытия?

В советские времена все было просто: торты производились бисквитные, песочные, слоеные и безе. И почти все с кремами на масляной основе. Немасляное «Птичье молоко» выдавали где-то в специальных местах для специальных людей, «Полет», «Прагу» и «Киевский» ждали в определенные дни, и только «Подарочный» с орешками, «Полено» и «Сказку» купить было все-таки проще. Главное – знать, во сколько завезут. Сегодня же в океане сливок, цукатов и физалиса выбирать торт и приятно, и очень трудно.

День выборов

Муж и сын за вкусный тортик отдадут что угодно, в том числе и кучу моего времени. Но накануне моего дня рождения мужчины объявили, что стол будут накрывать сами: отдыхай, мол, дорогая. Отдыхать так отдыхать! Я в них верю, но с покупным тортиком мне угодить не так просто. Значит, пойдем выбирать вместе.

Мне приглянулся торт «Несмеяна». Красивый такой, с ягодками, в миндальных лепестках. На этикетке – состав: яйца куриные, масло коровье, сахар-песок, молоко сгущенное с сахаром, мука пшеничная в/с, эмульгаторы-ароматизаторы… Сын вцепился голодным взглядом в огромный «Французский трюфель» – овальный, с шоколадными спиральками, курагой и орехами. Внутри все та же мука, масло, яйца и К°. Из этих продуктов можно хоть песочное тесто сделать, хоть заварное. И практически любой крем. Люди, вы хотите, чтобы я купила ваш тортик? Так рассказали бы о нем что-нибудь!

Вот «У Палыча» нашего брата-покупателя любят, прямо так и пишут отдельной строчкой на коробках: бисквитно-кремовый, постный… Постный?! Да, причем не один: «Ананас», «Цитрусовый», «Апельсин». Коржи с морковью. Крем из растительных сливок. Вот находка! Две дружественные нам семьи – лактовегетарианцы и яиц не едят. Учтем. Кстати, оказалось, что «Палыч» также делает торты на фруктозе.

Правда, и разъяснительная надпись на стикере – не гарантия. Муж недавно купил

фото: © Fotobank.com/Getty Images



Зачем химичат

■ Стабилизаторы и эмульгаторы (Е400 – Е496) позволяют взбить в однородную смесь то, что просто так миксером не смешаешь, равномерно рассеивают жиры, делают тесто более воздушным и предотвращают его оседание. Например, казеинат натрия, обладающий высокими эмульгирующими и пенообразующими свойствами, получают в результате специальной обработки молока.

■ Гидрогенизированные растительные жиры – это растительные масла, в «природном» виде они жидкие, а становятся твердыми, как сливочное масло, под воздействием водорода на молекулярном уровне.

■ Консерванты (Е200 – Е297) предотвращают порчу продуктов, задерживая размножение бактерий. Сорбат калия, например, пищевики считают даже полезным: он полностью выводится из организма, но по пути успевает произвести детоксикацию и позитивно воздействовать на иммунитет.

■ Антиокислители и регуляторы кислотности (Е300 – Е391) предохраняют и тесто, и крем от разложения на воздухе, по действию схожи с консервантами.

■ Ароматизаторы и красители (Е100 – Е182) делают тортик более привлекательным.

«Йогуртовое чудо», сделанное в неведомом ООО (то ли «Импульс», то ли «Ракурс», читалось плохо). Крем действительно имел право называться йогуртовым, только его было до обидного мало, одно тесто. И если бы воздушный пропитанный бисквит – нет, «чудо» было ноздревато-содовое, сухое, с плохо обрезанными корками!

Мы устроили совещание. И решили: ищем низкокалорийный торт с живыми фруктами-ягодами, с бисквитными коржами и от известного производителя.

Ты меня уважаешь?

О фабрике «Господарь» слышали. Изучаем. Торт «Королевский» – все те же ингредиенты, куча «Е» плюс ядро ореха. Что кроется под этой выразительной внешностью? «Творожный сюрприз»: тема заявлена, но творога нет и в помине – растительные сливки, загуститель… Так и хочется найти автора и спросить: «Ты меня уважаешь?»

Вижу «Наполеоны» от «Фили-Бейкер». В составе деревенского – мука, сахар, сливки, сорбиновая кислота. В клубничном – плюс маргарин и клубничная начинка. Получается, что слоеное тесто для «Наполеона деревенского» делают без маргарина? Это просто невозможно. А значит, возможно другое: не указывать на этикетке часть составляющих. Печально.

Эх, купить, что ли, в который раз «Прагу» или «Полет» комбината «Пеко»? И хотя в этих друзьях моего детства тоже немало «Е» – они скорее всего не отравят, «проверено на себе». Но скучно же, хочется чего-то новенького.

Разведчики вежливо, но быстро поволокли меня вперед. Им приглянулись торты «Малика», и вправду симпатичные: красиво, нежирно, ягодки-дольки под слоем желе в обрамлении сливок. Есть надпись: фруктово-йогуртовый. Радует. Есть состав: снова «Е, Е…». Пугает. А так хочется поменьше «химоты», пусть даже разрешенной. Ароматизаторы, стабилизаторы, загустители, подсластители, отвердители, улучшители… Без «Е» – никуда. Никто сегодня просто не будет выпускать тортики, которые через день-два скукожатся и закиснут. Утешает строгость нашей сертификации: не все «Е», применяемые в Европе, разрешены у нас. Импортные продукты мы покупаем часто, а за границей нашего и не бывает. На всякий случай я зазубрила пять запрещенных к применению в России добавок:

- краситель Е-121 (цитрусовый красный 2), им когда-то обрабатывали корки апельсинов;
- синтетический краситель Е-123 (амарант);
- консервант Е-240 (формальдегид);
- Е-924а и Е-924в раньше добавляли в хлебопекарную муку.

Мужчины начинали сердиться: мы будем стикеры читать или уже что-нибудь купим?

…Конец истории был позорно нелогичным. Стоящая рядом пожилая женщина проговорила: «Крепвиль»… Боря, иди сюда! Ты помнишь, мы ели это у Куприков?» Несколько минут я пережидала для приличия и схватила последний

Сам такой

■ Бисквитно-кремовый торт («Сказка», «Прага») нравится людям общительным и веселым, артистичным и несколько безответственным. Сын называет таких Буратинами.

■ Безе («Киевский», «Полет») – сдержанным и холодным, но при этом с развитым чувством прекрасного. Снежной королеве, к примеру.

■ Песочные торты («Ленинградский») любят натуры упорядоченные, хозяйственные и рациональные. Как кот Матроскин.

■ Суфле («Птичье молоко») говорит о застенчивости, чувствительном и ранимом сердце. (Железный Дровосек.)

■ Сметанные («Панчо»-«Санчо») и йогуртовые изделия свидетельствуют о покладистом характере и верности. (Герда и Золушка.)

■ Шоколадный торт («Трюфель», «Гусиные лапки») выбирают люди энергичные, потенциальные лидеры – как со знаком «+», так и со знаком «–». (Золушкина мачеха в исполнении Раневской.)

■ Фруктовые торты – внимание! – предпочитают личности эстетически развитые и душевные, местами сентиментальные. (Крокодил Гена.)

оставшийся после этой пары «Французский крепвиль». Не глядя на ценник и этикетку, не вычитывая калории. Может, этот торт ничем и не лучше других, но… Да еще эти загадочные Куприки… Сила сарафанного радио всегда побеждала мою логику. Или я не женщина?

Снимаем сливки

Справедливости ради: «Крепвиль» был действительно очень вкусный. Так же, как фруктово-йогуртовая «Малика», суфлейная «Аэлита», «Блинный с клубникой» – торты у нас стали появляться часто. Мотив – репетиции перед грядущим 8 Марта.

Только в моем женском сознании засел один вопрос: что такое растительные сливки, из которых и йогурт для тортов делают, и творог, и просто крем. Оказалось, это эмульсия на основе растительных жиров – кокосового, пальмового или соевого. Плюс комбинация сахаров (глюкоза, мальтодекстрины и сахароза), казеинат натрия, регуляторы кислотности, стабилизаторы, эмульгаторы, ароматизаторы и красители. Кто бы ни производил растительные сливки – словацкая RAJO, наш «Распак» или «Профагротехника» – состав примерно одинаковый.

Плюсы

- не содержат холестерина,
- экономичны – при взбивании увеличиваются в объеме в 4 раза,
- долго хранятся,
- снижают цену изделий.

Минусы

- сертификат сои не проверишь, можно налететь на генно-модифицированное сырье,
- напичканы «Е»,
- превращение эмульсии в молочные продукты происходит путем химических реакций.

Ну не приготовить из сои чизкейк без химии! Для настоящего чизкейка нужен недешевый сыр маскарпоне очень высокой жирности, хорошее масло и сливочный сыр.

Выводы неутешительны: низкокалорийный торт вовсе не является диетическим, несмотря на вишенки-смородинки и добавление синтетических витаминов. В такой комбинации часто нет ничего от фауны, да и флора сомнительная: масло заменяют маргарином, яйца – яичным порошком… А что реально означают эти низкие калории? В 100 г тортика – 240–290 ккал против обычных 350–450. Может, не рисковать и есть меньше, да лучше?

В Европе растительные сливки практически не используют, как и другие соевые продукты. А низкая калорийность кондитерских изделий достигается «воздушным» путем: взбитыми белково-ягодными муссами. Впрочем, кондитерские изделия, например, Франции исторически всегда были довольно жирными. И ничего – отличные у женщин фигуры.

Сегодня европейцы все больше ценят торты, напоминающие домашнюю выпечку. И только из натуральных продуктов. В России на массовых прилавках такое не водится. Что делать? Поставить перед собой всего две задачи: удовольствие и безопасность. Итак, Европа Европой, а мы возвращаемся по месту прописки, в свой город и даже в конкретный ближайший магазин. И смело делаем выбор.

Предвыборные технологии

1. Надо принять изначально: абсолютно натуральных и безвредных тортов не продается. Значит, не каждый день – по праздникам.
2. Качество определяется скорее именем производителя, чем ценой. Даже если бы торт на 100% состоял из натурального сливочного масла, фруктов и шоколада, то стоимость его составляющих не превышала бы 200 рублей за 1 кг.
3. Выбрав содержание торта , обратите внимание на его внешний вид. Хорошо, если в декоре использованы шоколад, фрукты, цукаты. И поменьше ярких красителей!

Мария Балашова

На других этажах

Вафельные тортики и «Чародейки» не только не выродились, но и размножились. У них теперь есть братья: творожник, фруктовый пай, рулеты – тоже недорогие и тоже с большим сроком хранения. И сколько бы производитель ни намекал на натуральное сырье, понятно, чем именно обеспечивается эта почти вечная молодость.

Торты на заказ – свадебные, корпоративные, шоу- и фототорты – это удовольствие недешевое, от 700, а чаще от 1000–1500 руб. за 1 кг. Плюс отдельно заказываются марципановые фигурки молодоженов или белые лебеди, портрет шефа в сдержанных шоколадных красках, новый автомобиль юбиляра… Доставку больших заказных тортов обычно обеспечивает фирма. Иначе субъект может просто не доехать до объекта. Попробуйте сами перевезти, например, 8-килограммовую трехъярусную конструкцию! Преимущества: как правило, в заказных изделиях действительно используются качественные продукты. И всегда можно найти вариант, который подойдет вегетарианцу, аллергику, диабетику.

Алхимия чая

Комментарий титестера английской компании Ahmad Tea Ltd. Вильяма Мэннинга

– Вкусный, хороший чай уже давно вошел в нашу повседневность, и мы зачастую воспринимаем его как данность, а любимая марка чая для нас – своеобразный знак качества и стабильности. Однако чай – предмет секретный. Очень редко случается так, что чай, который мы покупаем, собран на одной плантации. Подавляющее большинство чая – это чайные смеси, или, как их еще называют, бленды или купажи. Безусловно, происхождение чая и качество его обработки играют очень существенную роль, но все же самое важное в появлении уникального чая – мастерство титестеров (tea-taster), дегустаторов.

Профессия титестера – тяжкий труд. Подобно парфюмерам, великим поварам, кондитерам и сомелье дегустатор чая должен иметь тончайшее обоняние, уметь угадывать оттенки ароматов, запоминать их и классифицировать. Жизнь титестера подчинена строгим правилам: им нельзя курить, пользоваться парфюмерией с яркими запахами, они ограничивают себя в употреблении острых, копченых и соленых блюд.

Основная задача титестера – отбирать из нового урожая чая те сорта, которые при комбинации создадут вкус, идентичный эталону фирменной смеси компании. Ведь, как и в случае с виноградом для виноделия, урожаи чая с одной и той же плантации из года в год могут разниться по вкусовым качествам. Высший пилотаж в искусстве блендинга – способность создавать чайные смеси, которые сочетают классическое качество и новаторство во вкусе.

Искусство – это всегда классика, а современное искусство – выражение времени и запросов современников. Нынешнее время модного Contemporary Art («современного искусства») требует ультрановых сочетаний и вкусовых экспериментов с сохранением непревзойденного качества чайного блендинга прошлых времен.

Сделай любимой подарок!

8 марта — Международный женский день

Приближается 8 марта, а значит, самое время подумать, бокал с каким вином Вы поднимете с Вашей любимой дамой в этот день. Во всем мире широко известны вина от Великого немецкого винодела Отто Гросса — любимого ученика Петера Мертеса. Отто Гросс отличался широтой души, веселым нравом и очень нравился женщинам. Не случайно Отто Гросс был частым героем германского фольклора того времени:

Кто самый лучший винодел
Да и знаток любовных дел?
Ответ готов на сей вопрос,
Ведь это Отто, Отто Гросс!

Петер Мертес был очень доволен талантом своего ученика, но веселый любвеобильный характер Отто, из-за которого он часто попадал в весьма пикантные ситуации, давал поводы для ссор, и Мертес не раз выгонял Отто, отказываясь его обучать. Потом Отто Гросс приносил ему новый образец вина, и Петер Мертес смягчался и прощал своего ученика. Да, они были абсолютно разными людьми. Учитель и ученик, они сталкивались как лед и пламя: молчаливый, романтичный и задумчивый Петер Мертес и веселый, шумный Отто Гросс. Поэтому и вина у них получались абсолютно разные: легкие, нежные и мягкие у Мертеса и чувственные, страстные, яркие у Гросса.

В Международный женский день насладитесь ароматом самого сладкого и прекрасного чувства на земле, заключенного в бутылке отборного вина Otto Gross, и пусть ваша жизнь наполнится яркими красками любви, счастья и, конечно же, большого удовольствия!



Otto Gross

Большое Удовольствие

для милых дам!

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН • НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Шарм и шик

Настоящий шик – это сдержанная красота идеальных линий и превосходное качество. Он для тех, кто ценит самого себя и хочет произвести достойное впечатление. Например, ароматным, только что испеченным домашним хлебом, блестящими столовыми приборами или изяществом фарфоровых сервизов

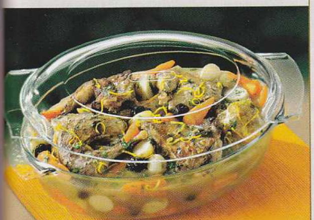


Хлебопечка от Vitesse

Хлебопечка VS-421 (600 Вт) имеет 10 программ приготовления (в том числе 2 экспресс-режима). Возможно регулировать степень подрумянивания (светлая корочка, средняя и темная). Все этапы работы отображаются на ЖК-дисплее с подсветкой. 13-часовой программируемый таймер позволяет отложить процесс – печка не только сама приготовит хлеб к назначенному вами часу, но и сохранит его теплым в течение еще 60 мин.

Кастрюля от Pyrex

У новой овальной стеклянной кастрюли Pyrex есть два основных преимущества перед подобной посудой. Первое – многофункциональность: кастрюля подходит и для приготовления, и для сервировки, и для хранения блюд. На крышке можно разместить небольшие куски мяса, рыбу или выпечку, а в глубоком ростере приготовить и подать гарнир или рагу для всей семьи. Второе – это большой объем посуды (4,5 л). Специальное жаростойкое боросиликатное стекло выдерживает огромную разницу температур. Эту кастрюлю, как и прочую посуду Pyrex, можно использовать в духовом шкафу, в морозильной камере и в микроволновой печи.



Коллекция фарфоровых сервизов от ZEPTER International

Бренд Zepter Home Art пополнился тремя новыми коллекциями престижного фарфора ручной склейки и росписи: Black&White, Royal Gold, Imperial Gold. Две последние линии представлены в трех цветовых вариантах («кобальт», «бордо» и «крем»). Для декора используются кобальт и золото. Коллекции отличаются цветом, орнаментом и толщиной золотого ободка и состоят из 18 предметов. Покупателю предлагаются не только чайно-кофейные чашки, но и чашечки для эспрессо, а также солонка и перечница. Наборы можно дополнить большими сервировочными тарелками и тарелочками для хлеба.





Столовые приборы от Röndell

Ассортимент Röndell пополнился новыми сериями столовых приборов на 6 персон. Это Felicia, Gisela и Zelda. Кованый набор Felicia (24 прибора плюс 6 тканевых салфеток) придаст блеск торжественному обеду. Набор Gisela (24 прибора) выдержан в классическом стиле, но его особенностью является изысканная матовая полировка поверхности. Для тех, кто хотел бы красиво оформить повседневную трапезу, – набор Zelda (24 прибора) с тонкими линиями и нежным орнаментом. Все столовые приборы от Röndell изготовлены из высококачественной нержавеющей стали 18/10.



Блендер от Moulinex

Новый погружной блендер Click&Mix DD406 – оптимальное решение для каждой кухни. Корпус прибора выполнен из нержавеющей стали, это делает его очень надежным и обеспечивает легкость в уходе. Благодаря входящим в комплект четырем насадкам новинка от Moulinex измельчает, смешивает, взбивает ингредиенты и крошит лед. Кувшин для взбивания не только оснащен удобным носиком, но и оборудован специальной крышкой. Теперь блюдо в нем можно сразу после приготовления поместить в холодильник.

Посуда от Vinzer

Швейцарская посуда Vinzer из нержавеющей стали имеет толщину стенок в 1000 микрон против 400–800 микрон у других производителей. Одним из главных преимуществ кастрюль и сковородок Vinzer является капсульное дно. Оно у разных моделей состоит из 2, 4 или 5 слоев и крепится ударом пресса в 2000 тонн. Благодаря этому промежуточные слои в конструкции дна равномерно распределяются, вытесняя пустоты, что полностью исключает возможность отслаивания и деформации.



Игра в пятнашки



Кажется, только что подвели итоги и подсчитали убытки от затяжного и безудержного новогоднего застолья, а тут новые радости: 23 Февраля, Масленица, 8 Марта… Ну да не впервой: деньги заработаем, талию вернем, а вот что делать с пятнами на скатерти и на одежде?

Загляните в хозяйственный отдел супермаркета – десятки чистящих порошков и гелей: для кожи, шерсти, хлопка… Но, как правило, когда нужно, под рукой не оказывается ни одного. Поэтому поговорим о проверенных народных средствах.

«Оливье» и прочие

По следам, оставленным на парадной скатерти и брюках, можно без труда вычислить праздничное меню. Вот, например, жирное пятно желтовато-буроватого цвета. Это рыба под маринадом. Уследи я, когда именно она плюхнулась на стол между тарелками, обошлось бы местным застирыванием обычным мылом. А теперь придется повозиться. Помнится, бабушка, которая вот уже лет двадцать не теряет надежду воспитать из меня хорошую хозяйку, учила, что такие пятна нужно пропитать при помощи ватки теплым глицерином, а потом прополоскать теплой водой. Если кусок рыбы или капля соуса угодили на рукав тонкой шелковой блузки, к глицерину нужно добавить столько же воды и несколько капель нашатырного спирта. Осторожно! Если ткань линяет, этот способ не годится.

Кстати, смесь глицерина и нашатырного спирта поможет убрать с хлопчатобумажных тканей пятна от любых консервов или супа (по чайной ложке воды и глицерина, 1/2 чайной ложки нашатырного спирта). Следы от сложных соусов не устоят, если смочить их глицерином, подогретым до 35–40 °C, оставить на 20 минут, затем смыть теплой водой. А пятна от карри нужно сначала прополоскать холодной водой, а уж потом смочить раствором из равных частей горячей воды и глицерина. Через полчаса вещь стирают как обычно.

Та-а-к, пошел итальянский салат с оливковым маслом. А вот и шпроты! Ох, выводим пятна от растительного масла. Льняную скатерть, испачканную растительным маслом, рекомендуется замочить на ночь в теплой воде, хорошо натерев пятно мылом, простирать и повесить сушить на сильном солнце. Благо оно уже пригревает. К мылу можно добавить скипидар и нашатырный спирт, взятые в соотношении 2:1.

Еще масло легко удаляется керосином. Пятно протирают тампоном, затем вещь стирают в теплой воде с мылом.

Масляные пятна на одежде из плотных синтетических материалов можно посыпать картофельным крахмалом и растереть влажным полотенцем. После высыхания крахмал счистите щеткой. Если пятно полностью не пропало, повторите операцию.

Удаление жировых пятен с бархата – это что-то особенное! Возьмите льняной мешочек, наполните его чистым сухим мелким песком, нагрейте утюгом. Смочите пятно бензином и постукивайте пятно теплым мешочком, пока оно не исчезнет.

Свежие жировые пятна на изделиях из шерсти или шелка можно вывести, если посыпать пятно тальком, мелом или зубным порошком, накрыть промокательной бумагой и прогладить не очень горячим утюгом. Тальк можно оставить до следующего дня. Если же пятно осталось, нужно вновь потереть его ватой, смоченной очищенным бензином, обработанное место посыпать тальком и оставить на 1–2 часа для впитывания бензина, растворившего жир.

К сожалению, мой сын и маслу, и всем соусам предпочитает кетчуп. Так что я как «Отче наш» затвердила рецепт для удаления последствий этого пагубного пристрастия. Нужно сначала подержать испачканную вещь под струей холодной воды, потом осторожно протереть пятно небольшим количеством концентрированной жидкости для стирки, а уж затем положить рубашку в машинку.

Между прочим, моя подруга утверждает, что следы от кетчупа и салатов (даже сельди «под

шубой»!) с легких (не шерстяных) мужских костюмов прекрасно выводятся средством для чистки ковров.

Красное и белое

Главный праздничный напиток, безусловно, шампанское. Соответственно, и пятен от него больше всего. Наверняка в морозилке у вас сохранился лед для праздничных коктейлей. Так вот – следы от шипучки на скатерти можно оттереть кусочком льда. Ну или промыть очень холодной водой. Не помогло? Опрос общественности показал, что хорошим средством также является раствор жидкого (не дешевого!) мыла, питьевой соды и воды (5 г мыла, половина чайной ложки соды на стакан воды). Этим раствором нужно смочить пятно, а через сутки смыть теплой водой и тщательно прополоскать.

Лучший напиток в этом смысле – водка, никаких следов! Не доставит хлопот и пиво. Следы от него с тканей любого происхождения обычно отстирываются хозяйственным мылом. В редких случаях, когда это не помогает, достаточно промыть пятно теплой водой с добавлением спирта (1 столовая ложка на 0,5 л воды). А пятна на ковре разного происхождения выводят не только специальными средствами, но и белым вином.

Настоящий кошмар хозяйки – красное вино и соки. Во всех пособиях по домоводству сказано, что свежие пятна от красного вина нужно посыпать солью, а потом промыть горячей водой. Именно так, если помните, поступили герои «Служебного романа». Но лично мне этот способ не помог ни разу. Пятно становилось блеклым, но не исчезало, и вещь оказывалась безнадежно испорченной. Недавно бывший одноклассник, а теперь дипломированный химик, подтвердил: хлорид натрия только закрепит пятно на ткани.

Я люблю красное вино, но не всегда удается выпить его аккуратно, поэтому со временем, перепробовав множество способов, я стала настоящим специалистом по выведению винных пятен.

Успешность операции во многом зависит не от свойств чистящего средства, а от состава самого вина – его натуральности, если хотите.

Чаще всего бывает достаточно «пролить» пятно кипящей водой прямо из чайника. Случается, что приходится прибегнуть к протиранию загрязненного места тканью, смоченной только что вскипевшим молоком. Не помогло – замочите вещь на ночь в молоке, затем стирайте. Все еще никак? Намочите пятно раствором марганцовки, через несколько минут протрите раствором перекиси водорода (1 чайная ложка на стакан теплой воды), прополощите в холодной воде.

Эти советы касались белых скатертей и рубашек. Если в пятнах оказались вещи из цветных тканей, нужно пробовать смесь глицерина с сырым яичным желтком (в равных частях). Подержите «яичный коктейль» несколько часов, а затем промойте теплой водой.

Если вы добрались до пятен только спустя несколько дней после праздника, придется применять более радикальные меры: разбавленный водой нашатырный спирт, перекись водорода с нашатырным спиртом или денатурированный спирт в смеси с 10-процентным раствором лимонной кислоты. Но эти препараты можно оставлять на ткани не более чем на минуту.

Если ваши гости предпочитают «Бейлиз» или «Шеридан», запомните, что пятна от ликеров выводят теплой водой с нашатырным спиртом.

Сладкий стол

Детишки угощались мороженым? Если вы поймали их "за руку" как раз в тот момент, когда лакомство плюхнулось с ложки на вашу любимую скатерть, спасайте ее теплой водой. Главное – не горячей, иначе белок заварится, и удалить его будет сложнее. Если ткань цветная, лучше воспользоваться смесью из 2 столовых ложек глицерина, 2 столовых ложек воды и нескольких капель нашатырного спирта. Пятно смачивают смесью, помещают между двумя кусками белой хлопчатобумажной ткани и проглаживают. Бывает, что на столе оказывается целый торт-мороженое. Замочите испачканную вещь в теплой воде с мылом, затем прополощите.

Пятно на шерстяной юбке или брюках пропитайте нагретым до 35 °С глицерином, подержите 10 минут, смойте водой с мылом и прополощите сначала в теплой, а потом в холодной воде.

Свежие пятна от шоколада на белых хлопчатобумажных тканях достаточно протереть раствором нашатырного спирта или смыть сильно подсоленной водой. Старые – перекисью водорода. Пропитайте этой жидкостью ткань и подержите 10–15 минут. После этого вещь нужно прополоскать в холодной воде. Цветные вещи обрабатывают водно-спиртовым раствором (1:1) или лимонным соком.

Пятно на шерстяных и шелковых тканях нужно потереть тряпочкой, смоченной смесью спирта и холодной воды (1:3).

Пятна от кофе или крепкого чая удаляют щеткой, смоченной в теплой воде. Затем вещь стирают в теплом мыльном растворе с добавлением половины чайной ложки кальцинированной соды или 1 чайной ложки нашатырного спирта на 1 л воды. И уж потом полощут – поочередно в теплой и в холодной, слегка подкисленной уксусом воде.

На светлых тканях такие пятна выводят также подогретым глицерином. Его наносят на пятно, а через 15–20 минут промывают теплой водой и подсушивают полотенцем или феном. Поможет и смесь нашатырного спирта с глицерином (1:4).

Что у нас еще осталось, фрукты? Следы от них на хлопчатобумажных тканях исчезнут под воздействием смеси глицерина и водки в равных частях. Старые пятна быстрее сойдут, если подержать ткань над миской с кипящей водой и протереть уксусом или лимонным соком, разбавив его пополам с водкой (1:1). Пятна на искусственных и синтетических тканях смочите водным раствором уксуса, потом прополощите вещь.

С тканей типа джерси следы от фруктов счищают кашицей из стирального порошка или смесью из равных частей бензина и глицерина. Бензин можно заменить теплым спиртом или водкой.

Мария Белицкая



Правила выведения

1 Выводить пятна рекомендуется с изнанки, подложив под материю бумажную салфетку или белую ткань.

2 Чистят вещь при помощи тампона из ваты или мягкой белой тряпочки, можно и мягкой щеткой.

3 Начинают от самого края, постепенно двигаясь к середине.

4 Чистят сначала слабым раствором, при необходимости увеличивают его концентрацию.

5 После выведения пятен любым способом одежду и скатерти желательно выстирать, а ковры и паласы почистить влажной щеткой полностью.

Объединение под единой маркой французских вин и бренди, итальянских, испанских и немецких вин далеко не случайно. Они произведены из винограда, выращенного на землях, которые, согласно средневековым романам артуровского цикла, входили в родовые и наследные земли Сэра Ланселота Озерного — легендарного рыцаря Круглого стола, первого рыцаря Короля Артура.



Азбука выживания

До появления на ветках и грядках первых местных витаминов осталось дней тридцать-сорок. Дотянуть до этого времени помогут готовые продукты , богатые жизненно необходимыми веществами. A, B, C, D, E, F и много других букв составляют слово «жизнь»

Овощная икра («Верес», Россия)

«Верес» предлагает очередную новинку – овощную икру (520 г). Продукт приготовлен по классическому рецепту из тыквы и моркови с добавлением различных специй. Икра обладает мягким вкусом и нежной консистенцией, богата витамином А.



Постный майонез Calve («Юнилевер Русь», Россия)

Майонез Calve «Постный» не содержит продуктов животного происхождения и позволяет не отказываться от привычных блюд во время поста. Он создан по специальному рецепту на основе натурального подсолнечного масла.



Специя «Ароматная приправа» («Юнилевер Русь», Россия)

В рецептуру специи «Ароматная приправа» добавлена ударная порция душистой петрушки и укропа. Они наполнят любимые блюда удивительно знакомым и по-новому ярким ароматом свежей зелени, обогатят витаминами. Состав: соль, сахар, овощи, специи (морковь, лук-порей, корень сельдерея, корень пастернака, лук репчатый, черный перец, укроп, чеснок, листья петрушки, базилик, лавровый лист, перец душистый, тмин) и др.



Обезжиренный кефир из коллекции «Мадам Му» («КМ-Элит», Россия)

Новый продукт «Мадам Му», кефир обезжиренный, изготовленный из обезжиренного молока и закваски на кефирных грибках, порадует любителей здорового образа жизни. Кефир легко переваривается и обладает лечебными свойствами. 100 г продукта содержат: белка – 2,8 г, углеводов – 4,0 г. Энергетическая ценность этого диетического напитка – 27 ккал.



Фруктовые напитки Sanpellegrino (S. Pellegrino, Италия)

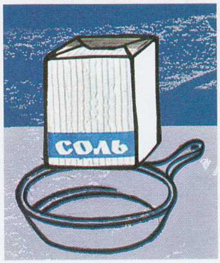
В лучших московских ресторанах и кафе появилась новая линия фруктовых напитков Sanpellegrino на основе натуральных цитрусовых соков – источников витамина С. Напитки Sanpellegrino являются идеальным дополнением к закускам и десертам: попробуйте Sanpellegrino Aranciata («Апельсин») в сочетании с десертами из горького шоколада или сыра маскарпоне. Sanpellegrino Limonata («Лимон») прекрасно дополняет легкие овощные салаты, сыры и карпаччо. К блюдам с ярко выраженным вкусом или ароматом рекомендуется подавать Sanpellegrino Chinotto («Померанец»), его оригинальный вкус помогает смягчить излишнюю остроту блюда.





Читатели журнала «Гастрономъ» в массе своей не одиноки. Кое-кто обзавелся женами, у некоторых в наличии имеются мужья. Дети тоже нередкое явление. Беспокоясь о том, как их всех накормить, читатели присылают письма на электронный адрес orlinkova@phbp.ru. Вот, например, пишет нам Гюльнара Шинкаренко: «Моему малышу исполнился год. Я кормлю его супчиками, кашками домашнего приготовления. Хотелось бы разнообразить его питание и готовить что-то интересное и необычное. Подскажите, пожалуйста, рецепты».

Обычно маленькие дети очень любят суфле из овощей и самые разнообразные оладушки, маффины и фрикадельки, приготовленные в духовке или на пару, – то есть все то, что можно есть руками. Фрикадельки лучше всего делать из рыбы или постной птицы: грудки индейки или курицы. Не кладите в фарш яйца и хлеб. Лучше натрите на мелкой терке сырой картофель и добавьте в фарш. Затем отбейте фарш об доску или стол, чтобы фрикадельки не разваливались. Для суфле сварите овощи на пару, протрите через сито и аккуратно добавьте немного манки и взбитый в пышную пену белок. Смажьте формочки для суфле маслом, выложите овощную массу, поставьте в противень с водой и запекайте в духовке на среднем жару до готовности. Маффины для малышей отличаются от суфле большим количеством муки или манки, а также наличием желтка. Яйца можно брать перепелиные. Оладьи тоже можно запекать в духовке, а не жарить на сковороде. Еще дети очень любят «шашлычки» из разных продуктов, надетых на съедобную шпажку (вырезанную, скажем, из морковки или сельдерея), о которую можно поточить режущиеся зубы. На шпажку попробуйте нанизать вареное перепелиное яйцо, адыгейский сыр и кубики мягких фруктов и овощей: авокадо, запеченную тыкву, картошку.



Все чаще говорят о вреде посуды с тефлоновым покрытием. Решила вернуться к проверенному временем чугуну. Купила две сковороды и перед первым применением вымыла их, но после высыхания они покрылись ржавчиной. Подскажите, как ухаживать за чугунной посудой? Большое спасибо.
Ульяна Зимонина

Чугунная посуда бывает разной, в том числе и покрытой тефлоном и прочими современными материалами – в таком виде с ней, честно говоря, значительно удобнее обращаться. Про вред тефлоновых покрытий (если они не повреждены) нам ничего не известно, а вот ржавчина, как нам кажется, вредит организму совсем не мифически. Нужно знать, что чугун нельзя мыть именно потому, что металл этот пористый и, ничем не защищенный от воды, мгновенно ржавеет – не снаружи, так внутри пор точно. Чистят чугунные сковородки следующим образом: на сковороду насыпают соль и ставят в печку или на средний огонь прокаливаться. Соль нужно время от времени помешивать, а когда она полностью прогреется, взять тряпку (сухую, иначе вы обожжетесь) и оттереть сковороду от следов ржавчины и прочих загрязнений.

Какова разница между весом замороженной рыбы (в частности семги) и приготовленной? Стоит ли учитывать это при приготовлении?
Настя

Рассчитывая потери в весе продуктов, можно ориентироваться только по каждому конкретному продукту. Например, если вы возьмете два одинаковых по весу в замороженном состоянии куска рыбы: одна – талисман, другая – семга и сравните результаты после поджаривания, то они вас очень сильно удивят. От талисмана на сковороде останется половина, даже скорее треть. А лосось (правильно замороженный и размороженный) потеряет не больше 20% веса. Учитывать это при приготовлении стоит следующим образом: в рецептах всегда указывается вес сырой рыбы, а не замороженной. И делайте ваши расчеты именно по этому весу. Морепродукты, которые производители часто рекомендуют класть на сковороду замороженными, потеряют около 55% веса.

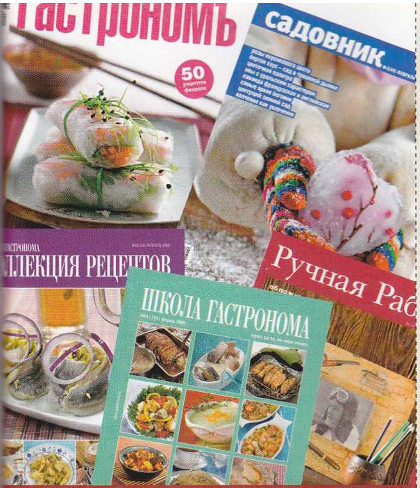


Мне привезли несколько рябчиков. Знаю, что их у нас любили готовить до революции, но самой ни разу еще не приходилось. Что с ними делать?
Алиса



Рябчик действительно традиционно любимая птица охотников в дореволюционной России. Готовили их раньше так: ощипанную и выпотрошенную птицу клали в парное молоко, доводили до кипения (но ни в коем случае не кипятили!) и немедленно вынимали. Затем обсушивали, натирали снаружи и изнутри солью и перцем, фаршировали брусникой с кусочками сливочного масла, зашивали брюшко и жарили в духовке при 170–180 °С, смазав кожу маслом. Рябчик массой 300 г будет готов там через 15 минут.

иллюстрации: Дмитрий Жаров



ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Продолжается редакционная подписка на 2009 год. Вы можете подписаться на наши издания с текущего месяца в течение 2009 года. Оформив подписку до 15-го числа данного месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца. Минимальный срок подписки - 1 месяц.

Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 83273
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46505
Ручная работа – 18131

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 99378
Школа гастронома – 11308
Коллекция рецептов – 24651
Садовник – 24324
Ручная работа – 24323

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060 (Москва),
(495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»:
каталог «Белпочта», г. Минск,
тел.: (017) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев,
тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, Россия,
тел.: (495) 214-5162, (3432) 75-6274

Для оформления редакционной подписки

1. Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2. Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3. В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4. В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5. Отправьте копию оплаченной квитанции
по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108),
по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
или e-mail: podpiska@phbp.ru

Без получения данной информации редакция не гарантирует отправку оплаченных журналов

* Отправка журналов осуществляется бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала
* Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней
* В цену подписки не включена комиссия Сбербанка
* Стоимость доставки включена в стоимость журнала

• На наших сайтах www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера.
Отправка предыдущих номеров осуществляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

• Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: podpiska@idvz.ru
• Подписка на журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США:
Beneficiary: LLC "Bonnier Publications"
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA, SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702840038041019808
или евро:
Beneficiary: LLC "Bonnier Publications"
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA, SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702978638041019808
Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009г. - 1080,00 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц - 90,00 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана - 10,00 $
Для остальных стран - 14,00 $

ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009г. - 1080,00 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц - 90,00 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана - 8,50 $
Для остальных стран - 11,00 $

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009г. - 1080,00 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц - 90,00 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана - 10,00 $
Для остальных стран -14,00 $

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009г. - 780,00 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц - 65,00 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана - 8,00 $
Для остальных стран - 10,50 $

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009г. - 1080,00 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц - 90,00 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана - 10,00 $
Для остальных стран - 14,00 $

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 КПП 770101001

Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810438040019808 в Сбербанк России ОАО г. Москва
Тверское ОСБ №7982

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________

Сумма платежа ____________ руб. ______ коп.
Сумма платы за услуги ____________ руб. ______ коп.
Итого: ____________ руб. ______ коп.

Кассир

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 КПП 770101001

Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810438040019808 в Сбербанк России ОАО г. Москва
Тверское ОСБ №7982

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________

Сумма платежа ____________ руб. ______ коп.
Сумма платы за услуги ____________ руб. ______ коп.
Итого: ____________ руб. ______ коп.

Кассир



текст: Сергей Синельников; фото: ©Fotobank.com/Stock Food

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 200 г.

(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 200 г.

(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

Кайенский перец – очень жгучий и ароматный мелкий красный стручковый перец, название которого, по одной из версий, связано с городом Кайенна во Французской Гвиане. Его высушенные стручки (причем иногда и зеленые, недозрелые) в целом или молотом виде широко используются в мексиканской, креольско-каджунской и азиатской кухне. В Европе он известен с XVIII века и настолько закрепился как синоним жгучести, что сегодня «кайенским перцем» часто называют практически любую острую приправу из разных сортов молотого перца чили.

Кайетта – завернутая в свиной сальник круглая сырая колбаска из свиного фарша и овощной зелени (мангольд, шпинат, одуванчики, крапива), которую очень любят на юго-востоке Франции. Обычно кайетты жарят в духовке. Приправы и фарш для них варьируются: в Пьеррелатте используют трюфели, в Суане – свиной жир, печенку и шпинат, а в городе Шабёй, где в 1967 году было основано Общество дегустаторов кайетт, – различную зелень.

Кайзеровская булочка (венский розанчик) – круглая белая булочка с бороздками на верхней корке. Посыпанная сверху маком, кунжутом, тмином или крупной солью, такая выпечка сегодня популярна в США и Канаде, где ее называют kaiser roll, vienna roll, weck roll, hard roll и чаще всего используют для сэндвичей и гамбургеров. Считают, что этот рецепт придумали в Вене и назвали в честь императора (кайзера).

Кайзеровский омлет (австр. Kaiserschmarren) – сладкий австрийский омлет, по поводу происхождения которого ходит множество баек. То ли император Франц Иосиф во время охоты забрел в дом бедной крестьянки и попросил что-нибудь ему приготовить. Женщина старалась, как могла, но руки у нее дрожали от волнения, омлет развалился, и пришлось дожаривать рваные кусочки и припудривать сахарной пудрой. То ли придворный кондитер неудачно перевернул омлет и, не имея времени на приготовление нового, попытался вывернуться из ситуации, посыпав блюдо сахарной пудрой. В любом случае эта халтура (именно так переводится с немецкого Schmarren) – штука довольно вкусная.

Следующий номер выйдет 23 марта

Где купить

Продукты и напитки

Молочные продукты от «Мадам Му»
Круглосуточный телефон для заказов: 781-20-90 и на сайте www.madam-mu.ru

Мясные деликатесы от ТД «Рублевский»
Заказ по тел.: 448-5239, www.rublevskiy.ru

Посуда и аксессуары

Книги «Лучшие рецепты Поля Бокюза» и «3 шоколада» издательства «Чернов и К°»
Издательство «Чернов и К°» (по специальным ценам), многоканальный справочный тел.: 229-8570, 507-1900

Книги по кулинарии
Интернет-магазин «Болеро», тел.: 729-5868, www.bolero.ru

Наборы столовых приборов Röndell
Полный список адресов на сайте www.röndell.ru

Посуда Vinzer
Магазины «М.Видео», единый справочный тел.: 777-777-5, www.vinzer.ru

Техника KitchenAid
ТК «Калинка-Стокманн» «Мега-Химки», г. Химки, 8-й мкр., 5-й км Ленинградского ш., тел.: (495) 739-8636, «Мега-Белая Дача», 14-й км МКАД, тел.: (495) 660-8844, «Мега-Теплый Стан», 41-й км МКАД, пересечение МКАД и Профсоюзной ул., тел.: (495) 980-82-82, ТЦ «Метрополис-Москва», Ленинградское ш., 16, тел.: (495) 663-8823

Williams&Oliver в ТЦ «Времена года», Кутузовский пр-т, 48, 1-й эт., тел.: (495) 642-8239, (495) 657-9777

Williams&Oliver в ТЦ DREAMHOUSE, 6-й км от МКАД, Рублево-Успенское ш., 85/1, тел.: (495) 642-8239, (495) 657-9777

Компания «Деловая Русь», ул. Черняховского, 5/1, тел.: (495) 956-4000, www.trapeza.ru, www.mixer.ru

Где побывать

Deshoulieres, салон-магазин
Кутузовский пр-т, 9

«Акценты», салон
пер. Сивцев Вражек, 4, тел.: 203-1437, 203-3791, www.akcenty.ru

«Бабушка», галерея
Кудринская пл., 1, южная сторона, тел.: 740-2773

«Императорский фарфор», магазин подарков
Кутузовский пр-т, 9, тел.: (499) 243-7501

«Золотое кольцо», рестораны отеля
ул. Смоленская, 5, тел.: 725-0100, www.hotel-goldenring.ru

«Простые вещи», гастропаб
ул. Конюшковская, 32, тел.: (499) 255-6362

За кольцом

Открываем черную коробочку, а там кольцо с большим прозрачным камнем. С трепетом беремся за него, и... на свет появляется кружка. Оказывается, кольцо – это ее ручка и вся ценность подарка не в величине «бриллианта», а в находчивости и иронии дизайнеров

Объект с подвохом всегда привлекает внимание. Поэтому в арсенале японской дизайн-студии Floyd много изящных, самобытных и экстравагантных предметов. Чашка «2 карата» (2 Carat) уже успела засветиться на страницах глянцевых изданий, побывать на выставках и презентациях. Кстати, ручка-кольцо у нее не из платины или золота, да и вместо бриллианта – кристалл Swarovsky, каратов в нем, правда, действительно два. А кто, собственно, обещал, что этот объект – ювелирное украшение?



фото: Игорь Савкин